



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PUJILÍ,
PROVINCIA DE COTOPAXI COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
2016.”**

TRABAJO DE TITULACIÓN

TIPO: ETNOGRAFÍAS

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

NANCY ALEXANDRA CHASILUISA MORIANO

RIOBAMBA – ECUADOR

2017

CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado “**Registro de la cultura gastronómica del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi como patrimonio cultural inmaterial 2016**”. Del Sra. Nancy Alexandra Chasiluisa Moriano, ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Lcda. Andrea Fierro.

DIRECTORA

Lcda. Jessica Robalino.

MIEMBRO

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Lcda. Andrea Fierro

DIRECTORA

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Nancy Alexandra Chasiluisa Moriano declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, enero 2017

Nancy Alexandra Chasiluisa Moriano

C.I. 050288272-3

DEDICATORIA

Este trabajo dedico a Dios, por darme la oportunidad de vivir y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el período de estudio. Mis padres, por darme la vida, quererme mucho, creer en mí y porque siempre me apoyaron. Gracias por darme una carrera para mi futuro, todo esto se lo debo a ustedes. Mi abuelita Clementina Tigse, por quererme y apoyarme siempre, esto también se lo debo a usted. A mis profesores y amigos que fueron los que me ayudaron a mejorar mi desempeño como estudiante y persona.

Nancy Chasiluisa

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por ser mi apoyo, mi luz y mi camino. Le doy gracias especialmente a mi familia que me guio en este camino con su bendición, A todas las personas que confiaron en mí siempre y han estado presente en todo el transcurso de mi carrera y por ese apoyo incondicional. Un agradecimiento profundo también a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública y en especial a mi querida Escuela de Gastronomía que me recibieron en sus aulas y a cada uno de mis profesores, quienes me dieron la oportunidad de aprender muchas cosas durante esta etapa de vida universitaria.

Al director de mi Tesis la Lcda. Andrea Fierro y a la Lcda. Jessica Robalino miembro de la misma, que gracias a sus consejos y su paciencia supieron guiarme para la culminación de mi trabajo de titulación.

RESUMEN

La presente Etnografía investigativa tiene como objetivo principal realizar el Registro Patrimonial Culinario del Cantón Pujilí para salvaguardar la cultura e identidad gastronómica de cada una de las comunidades que pertenecen a este cantón, las cuales están basadas en tradiciones, costumbres y rituales propias de sus ancestros. La investigación se sustentó en fuentes bibliográficas y páginas web que ayudaron a obtener todos los referentes teóricos posibles, no se manipularon variables por lo que esta investigación es de carácter no experimental. La metodología que aplico fue exploratoria y descriptiva con la cual identificamos los elementos necesarios para realizar el Registro Patrimonial Culinario. El principal instrumento fue la encuesta que se aplicó a un grupo de personas directamente relacionadas con la gastronomía, que colaboraron para poder obtener información acerca de las preparaciones gastronómicas típicas y tradicionales que existen en el Cantón Pujilí, que fue la base para levantar la información que se recogió en las fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), las mismas que se elaboraron siguiendo los parámetros establecidos por esta entidad. El resultado de este trabajo es la revista gastronómica “Pujilí Cuna de Arte y Tradición Culinaria” donde se describen cada uno de los platos típicos y tradicionales de este Cantón, lo que nos ayuda a promover el turismo y las tradiciones, dando a conocer asimismo a cada uno de los dueños de restaurantes o patios de comida que fueron parte de este trabajo promoviendo su identidad cultural gastronómica. Se concluyó que no existe un Registro de la cultura gastronómica de Pujilí como Patrimonio Cultural Inmaterial por lo que se recomienda a la Unidad de Cultura y Turismo del Cantón Pujilí que se difunda la revista resultante de esta investigación.

Palabras clave:

< TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS> <PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL> <TRADICIÓN CULINARIA> <PUJILÍ (CANTÓN)> < COTOPAXI (PROVINCIA) > <ETNOGRAFÍA> <PLATOS TÍPICOS> <GASTRONOMÍA>

SUMMARY

The main objective of the present research ethnography is to make the Culinary Heritage Record of Pujilí County to safeguard the culture and gastronomic identity of each one of its communities; which are based on traditions, customs and rituals of their ancestors. The research was based on bibliographic sources and web pages that helped to obtain all possible theoretical references without manipulating variables due to the research is non-experimental. The methodology applied was exploratory and descriptive with was useful to identify the elements that are necessary to make the Culinary Heritage Record. The main instrument was the survey applied to a group of people that are directly related to the gastronomy, who collared to obtain information about the traditional and traditional gastronomic preparations that exist in the Pujilí County. The survey was the basis for collection information in the A4 sheets of the National Institute of Cultural Heritage (NICH), the same ones that were elaborated following parameters established by this entity. The result of this work is the gastronomic magazine “Pujilí cuna de arte y tradición Culinaria” which describes each of the traditional dishes of this county, which promotes tourism and traditions, and let know each of the owners of restaurants or food courts that were part of this work, promoting their cultural gastronomic culture of Pujilí is intangible cultural heritage that is why, it recommends to the Culture and Tourism Unit of Pujilí County to promote the magazine resulting from the investigation.

Keywords:

<TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES >, < INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE >, < CULINARY TRADITION>, <PUJILÍ (COUNTY)>, < COTOPAXI (PROVINCE)>, <ETHNOGRAPHY>, <TYPICAL DISHES>, <GASTRONOMY>

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICADO	I
CERTIFICACIÓN	II
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
RESUMEN	VI
SUMMARY	VII
ÍNDICE GENERAL	VIII
I. INTRODUCCIÓN	1
II. OBJETIVOS.....	2
A. GENERAL	2
B. ESPECÍFICOS	2
III. MARCO TEÓRICO	3
1. ETNOGRAFÍA	3
1.1. CARACTERÍSTICAS DE LA ETNOGRAFÍA.....	3
1.2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN DE LA ETNOGRAFÍA	5
2. PATRIMONIO.....	5
2.1. PATRIMONIO CULTURAL	6
2.2. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.....	6
2.3. PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL.....	7
2.4. PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO	8
2.5. PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DEL ECUADOR	8
2.6. CULTURA.....	9
2.7. IDENTIDAD CULTURAL.....	10
2.8. DIVERSIDAD CULTURAL	10
2.9. TRADICIÓN	11
2.10. TRADICIONES CULTURALES.....	11
2.11. FIESTAS Y CELEBRACIONES.....	11
2.12. COSTUMBRES	12
2.12.1. RITOS, MITOS, LEYENDAS, FOLKLORE	12
3. GASTRONOMÍA.....	13
3.1. GASTRONOMÍA DEL ECUADOR	14
3.2. GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL	14
4. CANTÓN PUJILÍ.....	15
4.1. RESEÑA HISTÓRICA.....	15
4.2. UBICACIÓN GEOGRÁFICA LÍMITES	16
4.3. DIVISIÓN POLÍTICA.....	17

4.4.	DEMOGRAFÍA DEL CANTÓN PUJILÍ	17
4.5.	HIDROGRAFÍA DEL CANTÓN PUJILÍ	18
4.6.	CLIMA DEL CANTÓN PUJILÍ	18
4.7.	ETNOGRAFÍA (GRUPOS ÉTNICOS DE LA LOCALIDAD)	19
4.8.	ATRATIVOS TURÍSTICOS	20
4.8.1.	ATRATIVOS TURÍSTICOS NATURALES	21
4.8.2.	ATRATIVOS TURÍSTICOS CULTURALES	22
A.	MARCO LEGAL	23
B.	MARCO CONCEPTUAL	24
IV.	METODOLOGÍA	25
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	25
B.	VARIABLES.....	26
1.	IDENTIFICACIÓN	26
2.	DEFINICIÓN	26
3.	OPERACIONALIZACIÓN.....	27
C.	TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO	28
D.	GRUPO DE ESTUDIO.....	30
E.	DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTOS	31
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	31
V.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	33
A.	REFERENTES TEÓRICOS.....	33
B.	INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS Y TRADICIONALES.....	35
C.	DOCUMENTACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PUJILÍ	198
A.	TEMA DE LA PROPUESTA:.....	198
B.	ANTECEDENTES	198
VI.	PROPUESTA.....	199
	REVISTA.....	199
VII.	CONCLUSIONES	220
VIII.	RECOMENDACIONES.....	221
IX.	ANEXO	222
1.	ENTREVISTA.....	222
2.	FICHA DE INVENTARIO (INPC).....	223
3.	RECETA ESTÁNDAR.....	226
XI.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFÍAS	227

ÍNDICE DE FICHAS

FICHA DE INVENTARIO Nº 1	42
FICHA DE INVENTARIO Nº 2	48
FICHA DE INVENTARIO Nº 3	54
FICHA DE INVENTARIO Nº 4	60
FICHA DE INVENTARIO Nº 5	66
FICHA DE INVENTARIO Nº 6	72
FICHA DE INVENTARIO Nº 7	78
FICHA DE INVENTARIO Nº 8	84
FICHA DE INVENTARIO Nº 9	90
FICHA DE INVENTARIO Nº 10	96
FICHA DE INVENTARIO Nº 11	102
FICHA DE INVENTARIO Nº 12	109
FICHA DE INVENTARIO Nº 13	115
FICHA DE INVENTARIO Nº 14	122
FICHA DE INVENTARIO Nº 15	128
FICHA DE INVENTARIO Nº 16	134
FICHA DE INVENTARIO Nº 17	140
FICHA DE INVENTARIO Nº 18	146
FICHA DE INVENTARIO Nº 19	151
FICHA DE INVENTARIO Nº 20	156
FICHA DE INVENTARIO Nº 21	163
FICHA DE INVENTARIO Nº 22	169
FICHA DE INVENTARIO Nº 23	175
FICHA DE INVENTARIO Nº 24	180
FICHA DE INVENTARIO Nº 25	186
FICHA DE INVENTARIO Nº 26	192

ÍNDICE DE RECETAS

RECETA ESTÀNDAR N ^a 1	46
RECETA ESTÀNDAR N ^a 2	52
RECETA ESTÀNDAR N ^a 3	58
RECETA ESTÀNDAR N ^a 4	64
RECETA ESTÀNDAR N ^a 5	70
RECETA ESTÀNDAR N ^a 6	76
RECETA ESTÀNDAR N ^a 7	82
RECETA ESTÀNDAR N ^a 8	88
RECETA ESTÀNDAR N ^a 9	94
RECETA ESTÀNDAR N ^a 10	100
RECETA ESTÀNDAR N ^a 11	107
RECETA ESTÀNDAR N ^a 12	113
RECETA ESTÀNDAR N ^a 13	120
RECETA ESTÀNDAR N ^a 14	126
RECETA ESTÀNDAR N ^a 15	132
RECETA ESTÀNDAR N ^a 16	138
RECETA ESTÀNDAR N ^a 17	144
RECETA ESTÀNDAR N ^a 18	150
RECETA ESTÀNDAR N ^a 19	155
RECETA ESTÀNDAR N ^a 20	161
RECETA ESTÀNDAR N ^a 21	167
RECETA ESTÀNDAR N ^a 22	173
RECETA ESTÀNDAR N ^a 23	179
RECETA ESTÀNDAR N ^a 24	184
RECETA ESTÀNDAR N ^a 25	190
RECETA ESTÀNDAR N ^a 26	196

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla Nª 1 17

Tabla Nª 2 19

Tabla Nª 3 21

Tabla Nª 4 22

Tabla Nª 5 27

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N ^a 1	16
GRÁFICO N ^a 2	26

I. INTRODUCCIÓN

La gastronomía es un aspecto central en la sociedad, siendo así la comida una necesidad de prioridad para los humanos, alrededor de esta necesidad básica los individuos han tenido que buscar la manera de alimentarse explorando en su medio, experimentando lo que podrían consumir y lo que podría dañar su organismo.

Por medio de esta búsqueda gastronómica se encuentran productos propios de cada lugar geográfico por lo que se realizan sus respectivas preparaciones dando lugar a una cultura gastronómica determinada por sus colores, olores sabores y técnicas de preparación reconocidas en todo el país.

Alrededor del mundo los pueblos están en una lucha constante por valorar su patrimonio como legado los mismos que transmiten nuestros antepasados hacia las nuevas generaciones, ya que desconoce muchos platos, ingredientes y técnicas de preparación. Se ha visto la necesidad de iniciar con un Registro Culinario Gastronómico, el mismo que se basa en la identidad de una cultura o pueblo.

Pujilí es una ciudad con una gastronomía típica y tradicional amplia , variada ya sea por los migrantes tanto nacionales como extranjeros los cuales se han establecido con locales de servicio de alimentos y bebidas brindando así al turista una amplia gama de platos.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

- Registrar la cultura gastronómica del Cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi como Patrimonio Cultural Inmaterial.

B. ESPECÍFICOS

- Determinar los referentes teóricos que justifica la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del Cantón Pujilí Provincia de Cotopaxi.
- Inventariar los platos típicos y tradicionales del Cantón Pujilí.
- Documentar la cultura gastronómica del Cantón Pujilí mediante una revista

III. MARCO TEÓRICO

1. Etnografía

Para Martinez, C & Murillo, J (2010):

“La etnografía es uno de los métodos más relevantes que ha utilizado dentro de la investigación cualitativa, consiste en describir detalladamente las situaciones, eventos, actores, interacciones y comportamientos que son observables, reúne los criterios de los participantes, sus experiencias, actitudes, creencias, pensamientos y reflexiones tal cual como ellos lo comentan” (pág. 45).

La etnografía es una ciencia que se dedica al estudio y descripción de los pueblos sus diferentes costumbres y diversidad de culturas, la misma que facilita la concepción de un conocimiento más amplio acerca de la realidad de un grupo humano llamado etnia de un determinado lugar ya sea pueblo, ciudad o país.

1.1. Características de la etnografía

Infantes, A. (2012) menciona:

“La etnografía nos ofrece la promesa de poder acercarnos a la comprensión de como las personas interpretan el mundo que las rodea o como organizan sus vidas, a diferencias de los estudios cuantitativos que nos ofrecen a representaciones prefiguradas de conceptos aislados o impuestos por el investigador” (pág. 78).

El principio de una etnografía realista consiste en estudiar las culturas en su estado natural en vez de intervenirlas con técnicas de encuestas o arreglos experimentales, para el autor la interacción implica también cierta apertura hacia hechos inesperados que ocurren durante el trabajo de campo. El mismo que presenta las siguientes características:

- **Tiene un carácter fenomenológico o émico:** Con este tipo de investigación el investigador puede obtener un conocimiento interno de

la vida social dado que supone describir e interpretar los fenómenos sociales.

- **Permanencia relativamente persistente:** Por parte del etnógrafo en el grupo o escenario objeto de estudio por dos razones; para ganarse la aceptación y confianza de sus miembros y para aprender la cultura del grupo.
- **Es holística y naturalista.** Un estudio etnográfico recoge una visión global del ámbito social estudiado desde distintos puntos de vista: un punto de vista interno (el de los miembros del grupo) y una perspectiva externa (la interpretación del propio investigador).
- **Tiene un carácter inductivo.** Se basa en la experiencia y la exploración de primera mano sobre un escenario social, a través de la observación participante como principal estrategia para obtener información.

De acuerdo al criterio vertido por el autor, las características de la etnografía, permite al investigador la recolección de la información necesaria dentro del estudio de una sociedad, acerca de sus culturas y costumbre.

Del mismo modo a partir de estas características el investigador puede generar las diferentes categorías conceptuales y descubrir las regularidades y relaciones entre los fenómenos encontrados, para establecer los modelos de investigación, planteamiento de hipótesis y posibles teorías explicativas de la realidad de un grupo social.

Estas características tratan de dar un paso más allá que una simple investigación, de tal manera que el etnógrafo viva en primera persona la realidad social del grupo

1.2. Metodología de la investigación de la etnografía

El enfoque etnográfico ha dejado atrás sus registros de objetos culturales preexistentes y objetivamente observados y se han replanteado como la descripción de una realidad inevitablemente “construida”, de objetos creados a través de prácticas disciplinarias, en el marco de un compromiso reflexivo y situado del investigador. (Ferrero, 2014, pág. 93)

Se trata de describir las situaciones de una sociedad tal y como acontecen aunque claro, esto depende de la aceptación del realismo y la objetividad como aspiración de obtener la información respectiva.

De igual manera Hine, C. (2012)

En la metodología etnográfica no se trata solo de observar, hay que interpretar. Hay una serie de fases o características, pero no tienen que ser tratadas de modo lineal. No se puede olvidar que no estudia variables aisladas, sino realidades, y hay que adaptarse al carácter cambiante de estas (pág. 25).

La metodología etnográfica se fundamenta en el aporte comprensivo y detallado de las distintas perspectivas de otras personas o grupos sociales por parte del investigador o también llamado etnógrafo.

2. Patrimonio

Según los estudios realizados por (García, 2011) menciona:

El concepto de patrimonio es moderno tal y como se utiliza dentro del campo investigativo, es el conjunto de bienes heredados de los antepasados. Por lo tanto el patrimonio era aquella propiedad de un individuo o familia. Pero desde un punto de vista científico se refiere a bienes y costumbres transmitidas porque se reconoce en ellos un valor significativo atribuyéndoles una propiedad colectiva (pag.25).

De igual manera Cuetos, M. (2012) indica que “A lo largo del tiempo, y especialmente del siglo xx, el concepto de patrimonio como herencia colectiva ha ido evolucionando y puede decirse que más que un conjunto de bienes es una

construcción social”, lo cual un patrimonio es un bien que los antepasados heredan a las nuevas generaciones.

Para el criterio de las nuevas sociedades el contenido del patrimonio, está comprendido por edificios, lugares, objetos, costumbres y personas como señas de identidad colectiva. Que ha atravesado un largo tiempo hasta convertirse en una insignia de algún pueblo o comunidad.

2.1. Patrimonio Cultural

Según Mallarino, O. (2004) manifiesta:

El patrimonio cultural es entendido como el conjunto de manifestaciones culturales materiales e inmateriales que una sociedad hereda, interpreta, dota de significado, se apropia, disfruta, transforma y transmite; es referencia para la identidad, fuente de inspiración para la creatividad y sustento para las proyecciones de futuro de los individuos.

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.” (UNESCO, 2010, pág. 120)

El patrimonio cultural abarca la esencia y el alma de un pueblo es decir las costumbres, tradiciones innatas del mismo, creando identidad cultural tanto material como inmaterial, transformándose con el pasar del tiempo y siendo transmitida como un legado.

2.2. Patrimonio Cultural Inmaterial

Querol, M. (2010) Manifiesta:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural. Este patrimonio cultural inmaterial que se

traspasa de generación en generación es enfocado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, conduciéndoles a un sentimiento de identidad y unión contribuyendo de esta manera a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (pág. 252).

El patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.

El patrimonio cultural inmaterial nos inspira un sentimiento de identidad y pertenencia, estableciendo un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente, además de ayudar a crear y conservar la unión social y el dialogo, proporcionando ingresos y encaminándose al desarrollo sostenible. (Freland, 2009, pág. 23)

El patrimonio Cultural inmaterial son sentidos innatos de una sociedad que inspiran sentimientos de identidad para una sociedad, tales como la preservación de costumbres y culturas que han sido transmitidas por generaciones por los antepasados para el bienestar de los futuros individuos.

El Patrimonio cultural inmaterial o Patrimonio cultural intangible forma parte de las declaraciones de la Unesco para la salvaguardia del patrimonio cultural no tangible, conocido como oral o inmaterial.

2.3 Patrimonio Cultural Material

Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico. De entre los cuales se tiene; Bienes arqueológicos: Sitios, plazas y colecciones arqueológicas. Bienes muebles: pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc. Bienes inmuebles: arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015).

El Patrimonio Cultural Material es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico. Estos elementos culturales hereditarios, reconocidos principalmente por su valor excepcional dentro de sus propias comunidades, se contemplan en el término “patrimonio cultural.

2.4. Patrimonio Cultural Alimentario

Según el autor García, P. (2011) considera:

Patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido (...) se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados, el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola (pag.127).

Al igual que la identidad el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación lo cual ha sido posible gracias a un permanente dialogo entre tradición y modernidad.

El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente, produciendo identidad cultural la cual permiten formar diferentes vínculos con un territorio, filiaciones con una determinada cultura.

2.5. Patrimonio Cultural Alimentario del Ecuador

La gastronomía Ecuatoriana debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien (Ministerio de cultura y patrimonio, 2013).

Al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales. Sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes, por ello se habla de patrimonio natural alimentario.

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a la preparación de los diferentes platos típicos, que dentro de su preparación se enmarca un gran sentido cultural baso en los conocimiento y experiencias impartidas por lo antepasados en el aspecto culinario, los cuales se conservan los sabores y modos de preparación de cada alimento.

2.6. Cultura

La cultura constituye uno de los potenciales fundamentales del mundo rural en la ideología del desarrollo actual, muchas veces muy poco aprovechado desde y dentro del mismo espacio, sobre todo en un contexto cada vez más globalizado, que, sin embargo, entiende y reconoce las particularidades locales. (Gonzales, 2006, p. 88)

“Spradley & McCurdy (1975). Cultura es definida como el conocimiento adquirido que las personas utilizan para interpretar su experiencia y generar comportamientos.” (Herrero, 2002). La cultura se manifiesta a través de todas las formas de comportamiento de una sociedad y en sus productos e intelectuales. La cultura es el distintivo del hombre, él la crea, la usa y es afectado por ella. La cultura no existe sin los hombres que son sus creadores, recreadores y portadores. Como definición se puede decir que cultura es todo lo que crea el hombre al interactuar con su medio físico y social que es adoptado por toda la sociedad como producto histórico.

La cultura es un proceso por el cual el ser humano ha creado en conjunto de personas o una comunidad que llevan sus propias ideologías y esta la diferencia de otras, la cultura de un pueblo es única con sus leyendas mitos tradiciones y costumbres.

2.7. Identidad cultural

Según los estudios realizados por Haro, A. (2013) Deduce:

Se refiere a la conciencia que un individuo tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros, es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas (pág. 49).

Al igual que Odello, M. (2012) menciona “La identidad es un conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento y esta la diferencia de otras ciudades, países”. Por lo tanto la identidad cultural es la conservación de los valores que de generación en generación han sido puestos en práctica en los diferentes grupos sociales y culturales.

2.8. Diversidad cultural

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz. La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento múltiples grupos humanos han desarrollado sus propias culturas y éstas les han dado la posibilidad de caracterizarse de una forma determinada, diferente a la del resto de la humanidad, en el tiempo y en el espacio. En ocasiones han permanecido relegadas; en otras, también otros casos que permanecieron latentes a la espera de demostrar que no habían sido vencidas por las culturas imperiales que en todos los tiempos han ejercido su poder de penetración, de absorción y mimetización de otras culturas. (Morales C. , 2008, pág. 3)

La diversidad cultural es el desarrollo de un pueblo con el cual transmite sus riquezas materiales e inmateriales, refleja la multiplicidad e interacción de las culturas que coexisten en el mundo y que, por ende, forman parte del patrimonio común de la humanidad para la sociedad y también para la economía de la

misma. Se entiende por diversidad cultural a la variedad de culturas dentro de un grupo de personas o sociedad.

2.9. Tradición

Según Rafaela, M. (2012) “Son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales” (pág. 29).por consiguiente la tradición es cada una de las costumbres, valores, mitos y leyendas de un pueblo que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad

2.10. Tradiciones Culturales

El núcleo de la cultura popular ecuatoriana es lo religioso mezclado con tradiciones aborígenes: centro de su sistema planetario a cuyo alrededor giran los planetas del comercio, las costumbres, el turismo, las tradiciones en cuya esencia viven la música, la comida, la danza, los ritos, las artesanías, las leyendas y tradiciones nacidas en el núcleo del populacho son consideradas como tradiciones culturales (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015).

De acuerdo al criterio del Ministerio de Cultura y Patrimonio, las tradiciones culturales son las festividades, costumbres, experiencias y vivencias de cada pueblo y esto les identifica de los otros. Se considera tradiciones culturales a los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística características de una comunidad, en especial a aquéllos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o sabiduría popular.

2.11. Fiestas y Celebraciones

Según Maccio, T. (2011)

Son aquellos actos o acciones colectivas que los grupos humanos realizan con mayor frecuencia, entrena muchas formas de sociabilidad y como un medio de

manifestación social está ligada a las variadas esferas e intereses de poder en virtud de ser un campo propiciatorio de interacciones sociales (pag.72).

Actividades que son llevadas a cabo por un grupo social, que comprende de acciones que transmiten emociones encontradas dentro de un mismo sentido, son manifestaciones de alegría en honor algún patrono, formación o independencia de algún pueblo.

2.12. Costumbres

Las costumbres y tradiciones son vinculadas siempre con la identidad y el sentimiento de pertenencia de las personas que conforman una comunidad. Las costumbres son formas, actitudes, valores, acciones y sentimientos que tienen sus tiempos inmemoriales y en muchos casos, no tienen explicación racional sino que simplemente se fueron estableciendo con el pasar del tiempo hasta volverse irrevocables.

Las costumbres de un pueblo siempre son únicas e irrepetibles, sin embargo, hoy en día, la globalización hace que muchas de las tradiciones y costumbres de algunas regiones del planeta hayan desaparecido o perdido su fuerza frente a las costumbres importadas desde los centros de poder, principalmente Europa y Estados Unidos. (Definición ABC, 2007, pág. 1)

De igual manera Ibarra, J. (2012) manifiesta:

De tal manera que las costumbres son consideradas como las practicas ya sea buenas o malas que vienen siendo ejecutadas por los seres humanos a través del pasar de los años, las mismas que han permitido formar la identidad de una población.

2.12.1. Ritos, mitos, leyendas, folklore

Rito: ritual, ceremonia, fiesta, según el lingüística Emile Benveniste, la etimología del <<rito>> procede aparentemente de ritus, que significa <<orden establecido>>. (Segalen, 2010)

Puede consistir en fiestas y ceremonias, de carácter más o menos solemne, según pautas que establece la tradición o la autoridad religiosa o dirigentes de una organización.

Mito: Definir qué es un mito (del griego, muthos) no es, desde luego, tarea fácil. Una definición entregada por la Real Academia de la Lengua, señala que el mito es una “narración maravillosa situada fuera del tiempo histórico y protagonizada por personajes de carácter divino o heroico. (Levi-Strauss, 1997), por lo tanto la significa relato o historia; es una narración que presenta explicaciones fantásticas de hechos

Leyenda: Es una “relación de sucesos que tienen más de tradicionales o maravillosos que de históricos o verdaderos”. La leyenda es un relato hablado que se conserva en la tradición oral de un pueblo. (Asturias, 2012). La leyenda es la narración popular que cuenta un hecho real o fabuloso adornado con elementos fantásticos o maravillosos del folclore, que en su origen se transmite de forma oral.

Folklore: Se trata de tradiciones compartidas por la población y que suelen transmitirse, con el paso del tiempo, de generación en generación. (Guardia de Ponte, 2016). El folklore incluye los bailes, la música, las leyendas, los cuentos, las artesanías y las supersticiones de la cultura local, entre otros factores.

3. Gastronomía

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de auto- representación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas. (Patiño, 2015).

La gastronomía es uno de los aspectos más relevantes de diversos pueblos, ciudades, países que muestran su cultura a base de los diferentes productos que

se encuentra en las diferentes zonas presentando platos típicos es lo que les identifica de otros.

3.1. Gastronomía del Ecuador

Según (Poveda, 2013, pág. 19)

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla (pág. 19).

La gastronomía ecuatoriana se ve enriquecida por las diferentes regiones naturales que forman el país: la costa, la sierra, las Islas Galápagos y la región oriental. Por este motivo, los platos principales, así como los postres se preparan con una amplia gama de ingredientes, desde pescados y mariscos, hasta carnes, frutas y hierbas aromáticas.

3.2. Gastronomía típica y tradicional

Las comidas típicas identifican a cada cultura del mundo porque son propias de los lugares, es decir cuando se apropia de un sector por su preparación, por lo tanto, ese plato se volvió propio del sector. (Rodríguez & Gordillo, 2013)

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad. (Becerril, 2014)

4. Cantón Pujilí

El Cantón Pujilí se fundó el 14 de octubre 1852 y se localiza en la región interandina del Ecuador en la zona Centro–Occidental de la Provincia de Cotopaxi, a 10 km. al Oeste de la ciudad de Latacunga, capital de la cabecera provincial. El origen del vocablo Pujilí es remoto. Pugshili en quichua significa “posada de juguetes” u “olor a sogá”. El primer significado es el acertado porque Pujilí desde antaño ha sido y sigue siendo en la actualidad un centro de producción de alfarería de primer orden. (Fausto Segovia Baus, 2002, págs. 20,21).

Es evidente que el Cantón Pujilí tiene un amplio número de años desde su fundación, el cual nace en la zona centro de la región sierra, el mismo que pertenece al Cantón Latacunga, formando con un significado muy llamativo procediendo del quichua PUGSHILI que se entiende como la posada de juguetes haciendo honor a los primeros alfareros del país.

4.1. Reseña Histórica

LA CIUDAD QUE SE NEGÓ A CONVERTIRSE EN UNA NUEVA POMPEYA

Pujilí al igual que el resto de pueblos situados en los páramos del occidente de la Cordillera de los Andes estuvo habitada por “Aborígenes Panzaleos”, a quienes se los describe como personas dedicadas a las labores agrícolas, a la alfarería y

al pastoreo del ganado. Cosechaban cereales y frutos, debido a que estas tierras eran un bosque de clima templado.

En el siglo XV Pujilí enfrentó la conquista de los Incas, afrontando los rigores, frustraciones e influencias de los invasores, en la actualidad apellidos, así como las características de la cerámica evidencian el paso de los incas en esta geografía. (Toscano, 2001)

Durante el periodo de la Colonia el pueblo pujilense desarrolló la producción de especies vegetales y animales autóctonos, con ello hicieron posible la implantación de mitas, obrajes y batanes, el considerable grado de desarrollo humano, económico y social de este sector de la Real Audiencia de Quito,

constituyeron meritos suficientes para la fundación de ASIENTO DOCTRINERO en el año de 1657, con el nombre de DOCTRINA del DR. SN. BUENAVENTURA DE PUXILI. Dentro del mismo periodo histórico le correspondió la categoría de VILLA conformada por innumerables asentos y jurisdicción de la ciudad administrada por el CABILDO. Dentro del periodo republicano, a escasos veinte y dos años de la fundación de la República del Ecuador, Pujilí es distinguido y reconocido el 14 de octubre de 1852 con la jerarquía del CANTÓN. (Guerrero M. S., 1974, págs. 6,12,13)



Gráfico N° 1

Tema: Parroquias del Cantón Pujilí

Fuente: http://www.google.com.ec/imgres?imgurl/Parroquias_de_Pujil

Norte: Cantones Sigchos, Saquisilí y Latacunga.

Sur: Cantón Pangua, Provincia de Bolívar y Provincia de Tungurahua.

Este: Cantón Latacunga y Cantón Salcedo.

Oeste: Cantón La Maná y Cantón Pangua.

4.3. División política

Las parroquias rurales del cantón Pujilí son:

- Angamarca
- Guangaje
- La Victoria
- Pilaló
- Tingo
- Zumbahua.

Urbanas

- Pujilí

4.4. Demografía del Cantón Pujilí

- Su población es de 69.055 habitantes.

Tabla N^o 1

Distribución de la Población de las diferentes Parroquias de Pujilí

Distribución de la población	Mujeres	Hombres	Total Habitantes
Pujilí Urbano	17.257	13.300	30.557
Parroquia de Angamarca	2.362	2.625	4.987
Parroquia de Guangaje	4.202	3.122	7.324
Parroquia de la Esperanza	2.065	2.459	4.524

Parroquia de la Victoria	2.010	1.816	3.820
Parroquia de Pilalò	1.578	1.417	2.945
Parroquia de Zumbahua	6.895	7.997	14.982
Total del Cantón Pujilí	36.319	32.736	69.055

Elaborado: Nancy Chasiluisa

Fuente: INEC Censo y Población y Vivienda 2010

4.5. Hidrografía del Cantón Pujilí

El principal drenaje de la zona el río de Pujilí que recoge las aguas de las pequeñas quebradas intermitentes a través de un recorrido, O – E hasta su confluencia con el río Isinche, tributario del río Cutuchi, que va de la región Oriental y al Atlántico.

Las fuentes hídricas que van hacia la costa y al pacifico son: Río Angamarca.- Nace con el nombre de río Quillurca tiene la mayor cantidad de ríos y tributarios por su sistema montañoso y existente poca información sobre concesiones y su cuenta va alimentar la cuenca del río Guayas en la Costa.

4.6. Clima del Cantón Pujilí

Según Rivera, O. (2012).

Se caracteriza por presentar paisajes de singular belleza en relación a los diferentes pisos altitudinales que van desde los climas fríos hasta los sub trópicos andinos. La irregular orografía que se tiene en el Cantón ha dado lugar a un clima frío en la parte central con pequeñas variaciones de temperatura desde los 12°C a los 15°C mientras que en la parte occidental cuenta con clima templado desde los 12°C hasta loa 24°.

El clima del Cantón Pujilí, se fundamenta en la situación Geográfica, ya que esta es muy irregular permitiendo que grandes corrientes de viento frío fluya por todo el sector.

4.7. Etnografía (Grupos étnicos de la localidad)

Tabla Nª 2

Tema: Etnias de la localidad

ZUMBAHUA	PANZALEOS
<p>Grafico N.- 2</p>  <p>Elaborado: Nancy Chasiluisa Fuente: http://gruposetnicosute2013.blogspot.com/</p>	<p>Grafico N.-3</p>  <p>Elaborado: Nancy Chasiluisa Fuente: http://gruposetnicosute2013.blogspot.com/</p>
<p>UBICACIÓN: En la Provincia de Cotopaxi, Cantón Pujilí.</p>	<p>UBICACIÓN : Están asentados en la parte central del callejón Interandino, en la parte sur de la provincia de Cotopaxi, en los siguientes cantones: Latacunga, La Maná, El Pangua, Pujilí, Salcedo, Saquisilí y Sigchos.</p>
<p>LENGUA: Quichua y castellano.</p>	<p>LENGUA: Kichwa y castellano (segunda lengua).</p>
<p>VESTIMENTA: Hombre: antiguamente el hombre utilizaba pantalón blanco y camisa del mismo color pero de liencillo: que ellos mismos confeccionaban, también ponchos rojos, bufandas a su gusto de lana de borrego y sombrero blanco de la misma lana. Mujer: La mujer usa hasta ahora saco de lana de borrego negro, bayeta de color con tupu (agujón), aretes con monedas antiguas, el cabello amarrado con lana de llamingo haciendo una chimba</p>	<p>VESTIMENTA Usan camisones de mangas largas de algodón y lana con telas de fina calidad y mucho colorido. Se adornan con joyas de oro y de plata</p>
<p>ECONOMÍA La economía se realizaba mediante el</p>	<p>ECONOMÍA Sus principales actividades</p>

<p>trueque, esto hasta la década de los 70', esto hasta la creación de la comuna y la feria.</p> <p>Sus productos como la cebolla, la arveja, papa, haba y melloco se llevan a Latacunga los martes y viernes, en cambio los sábados se hace la feria de los Zumbahua.</p>	<p>económicas están vinculadas a la agricultura, ganadería, artesanía y a la educación. En la agricultura, los productos más importantes son el maíz, cebada, trigo, papas, cebolla, mellocos y ajo. Para el mercado provincial y nacional tienen la crianza de ovinos, porcinos, y bovinos.</p>
<p>TURISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se desarrolla el turismo comunitario con la necesidad de una relación intercultural entre los turistas y la comunidad. • Se puede visitar: Volcán Quilotoa que es parte de la Reserva Ecológica Los Ilinizas. 	<p>FIESTAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiestas de la Mama Negra: Mama Negra Conocida como Santísima Tragedia es una fiesta tradicional propia de la ciudad de Latacunga, es una simbiosis de las culturas indígena, española y africana.

4.8. Atractivos Turísticos

Pujilí es reconocido por su rico folklore que encarna estampas tradicionales únicas". "El Danzante, por ejemplo, es el personaje central de la celebración de Corpus Cristo, que congrega a toda la población en el tradicional paseo procesional, en el que se combina la tradición, las creencias ancestrales y la religiosidad popular. El Danzante ha sido calificado como Patrimonio Cultural intangible de la Nación".

Actualmente Pujilí cuenta con un remodelado Centro Histórico, en donde se levantan templos y monumentos de larga trayectoria histórica, como la Iglesia Matriz que cuenta con un amplio atrio como elemento tradicional de la liturgia que llena de magia y de misterio la iglesia matriz del Cantón, haciendo de este un lugar turístico de impacto.

No obstante el Cantón tiene monumentos naturales de imponderable atractivo turístico. Este Cantón se caracteriza por sus hermosas cerámicas pintadas y vidriadas, elaboradas por las expertas manos de sus habitantes, que las

transforman en objetos ornamentales de elegantes formas y exquisito acabado, dignos de considerarlos auténticos tesoros.

4.8.1. Atractivos Turísticos Naturales

Tabla N° 3

Atractivos Turísticos Naturales del Cantón de Pujilí

CATEGORÍA	TIPO	NOMBRE
SITIOS NATURALES	Rio Pívalo	Pívalo
	Cascada, Trapiches, Flora, Fauna y Agua Salada	Chaupicruz y Choasilli Pívalo
	Balneario de aguas termales	Tágualo ,La esperanza Anchi (rio Toachi)
	Mirador Sinchahuasin	
	Sitios de pesca	
	Ambientes Lacustres	

	Caverna	Cueva de los Tayos Angamarca
	Bosque	Bosque húmedo de Angamarca
	Cráter	Laguna del Quilotoa Zumbahua
	Hacienda de Tene fuerte	La Esperanza
	Montaña-cerro	Sinchahuasin-Pujilí
	Camino Pintoresco	Apagua Angamarca
	Otros Minas de Macuchi	La esperanza

Elaborado: Nancy Chasiluisa

Fuente: Departamento de turismo del municipio de Pujilí 2010

4.8.2. Atractivos Turísticos Culturales

Tabla Nª 4

Atractivos Turísticos Culturales del Cantón Pujilí

Manifestaciones Culturales	Tipo	Nombre
	Centros de Interpretación	
	Biblioteca	
	Folklor	Corpus Cristi
	Artesanía	Centro Pujilí, La Victoria, Tigua
	Comida Típica	Chaguar Misqui, Hornado, Morcillas
	Tradiciones	Fiestas Religiosas (Niño de Isinche)
	Fiestas Populares	Corpus Christi
	Realizaciones Técnicas Científica. O Artísticas.	Danzante-Monerías Pase del Niño

	Fiestas cívicas	Fiestas de Cantonización
	Fiestas Religiosas	Pase del Niño-Finados
	Grupos étnicos	Pusilli-Pujilí
	Costumbres Tradicionales	Danzante
	Arqueología	Angamarca
	Imagen Urbana	Iglesia-Palacio Municipal Parques
ARTESANIAS	Figuras de arcilla (Cerámica, Artesanías)	La Victoria-Pujilí
	Pintores de tigua	Tigua
Otros	Otras Ferias (Domingos)	Viviendas, Escuelas y Colegios

Elaborado: Nancy Chasiluisa

Fuente: Departamento de turismo del municipio de Pujilí 2010

A. Marco Legal

Fundamentación legal (Plan Nacional del Buen Vivir, ley de turismo, Constitución de la República del Ecuador)

La presente investigación está fundamentada en la Constitución de la República del Ecuador sección cuarta del Ministerio de Cultura.

Art. 21.- En el cual expresa que *las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.*

No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución. (2015-2017). También está basada en el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017.

Objetivo 5 el cual expresa: *convertir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad*, el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música, cocina tradicional, la identidad nacional se nutre con nociones contemporáneas de patrimonio.

B. Marco Conceptual

Cultura: La cultura es la principal construcción humana que orienta, a partir de los conocimientos y saberes transmitidos socialmente, los procesos de adaptación de los seres humanos frente a la naturaleza.

Identidad cultural: Es un conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social.

Inmaterial: Es todo aquello que no se puede tocar pero que tiene su significado e importancia tanto para una persona o sociedad. Es algo que no se puede percibir por los sentidos porque pertenece al espíritu Los sentimientos son inmateriales.

Rituales: Ritual es sinónimo de rito, que proviene del latín ritus, o un conjunto de ritos, de prácticas o de acciones establecidas que forman parte de la liturgia y de la tradición, y que regulan las ceremonias y los cultos de una religión en un lugar sagrado.

Tradiciones: Las tradiciones son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales. (Macias, 2012)

Tradiciones culinarias: Son las tradiciones de la cocina o de las recetas de comida transmitidas de generación en generación de padres a hijos, también los platos tradicionales de ciertas regiones o pueblos.

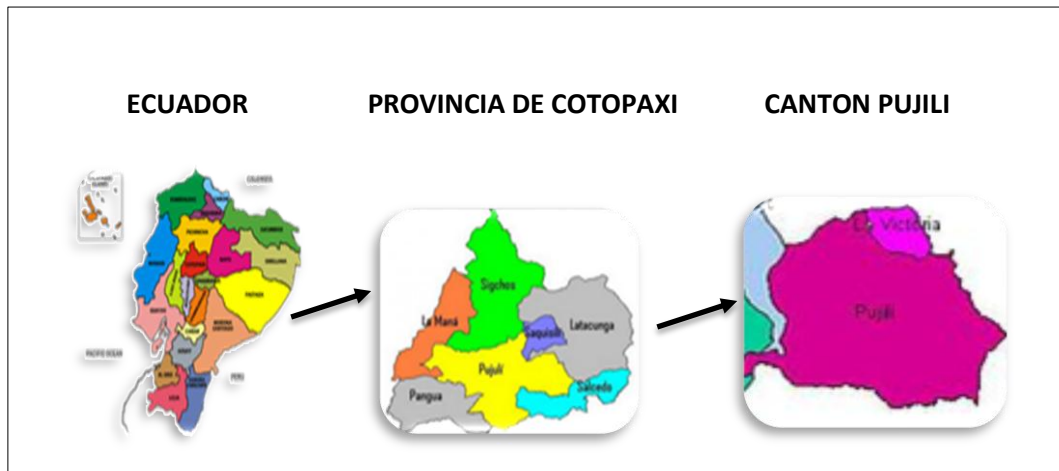
IV. METODOLOGÍA

A. Localización y temporalización

La presente investigación se desarrolló en el Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi, se encuentra ubicado a 10 kilómetros al oeste de Latacunga, entre la cordillera Central y Oriental de los Andes, constituye uno de los atractivos turísticos, representado también su rico folklore que encarna estampas tradicionales únicas. Llevando a cabo el registro de la cultura gastronomía del Cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi como patrimonio cultural inmaterial de las comidas típicas y tradicionales, así como sus costumbres culminando de esta manera con la documentación de las tradiciones culinarias del Cantón Pujilí a través de una revista.

Gráfico N° 2

Representación del Cantón Pujilí



Elaborado: Nancy Chasiluisa

Fuente: <http://gruposetnicosute2013.blogspot.com/>

B. Variables

1. Identificación

- **Dependiente:** Patrimonio Cultural Inmaterial
- **Independiente:** Cultura gastronómica

2. Definición

Patrimonio Cultural Inmaterial.

El patrimonio cultural inmaterial no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Cultura Gastronómica:

Refleja la identidad de un destino, por cuanto este tipo de turismo se adapta a las nuevas necesidades del viajero pues su objetivo principal es conocer la identidad de un lugar, conviviendo e involucrándose con su gente local y sus prácticas culturales. Creando una oportunidad para conocer de cerca la diversidad gastronómica de cada provincia, disfrutando de su cultura y de sus prácticas consideradas patrimonio intangible.

Los **platos típicos** es la comida de alguna región, con características especiales que definen a un lugar determinado por la frecuencia con la que se realizan, así la gastronomía de culturas no dominantes a nivel mundial son consideradas étnicas y diferentes. **Los platos tradicionales** son preparaciones que se les realiza y consume en una fecha determinada, es un modelo cultural completo que comprenden actividades agrarias, prácticas de rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias , costumbres y modos de comportamientos ancestrales comunitarios. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de toda la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional, desde la siembra, cosechas hasta la preparación de los manjares.

3. Operacionalización

Tabla N° 5

Tema: Operacionalización

VARIABLES	CATEGORÍA	INDICADOR
-----------	-----------	-----------

CULTURA GASTRONÓMICA	Productos nativos de la zona	<ul style="list-style-type: none"> • Mashuas • Mellocos • Ocas • Cebada • Zapallo • Zambo • Frejol • Arvejas • Habas
	Gastronomía del Cantón	<ul style="list-style-type: none"> • Comida Típica y tradicionales • Bebidas Típica y Tradicionales • Postres Típicos y Tradicionales
	Métodos de preparación de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Ancestral • Moderna • Mixta
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	Fiestas tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> • Corpus Christi • Danzante-Monerías Pase del Niño • Fiestas de Cantonización • Pase del Niño-Finados
	Atractivos turísticos	<ul style="list-style-type: none"> • Figuras de arcilla • Artesanías • Cerámica • Cascada, Trapiches, Flora, Fauna y Agua Salada • Balneario de aguas termales • Mirador Sinchahuasin • Ambientes Lacustres • Camino Pintoresco
	Folclore	<ul style="list-style-type: none"> • Mitos • Leyendas • Creencias

C. Tipo y diseño de estudio

El presente proceso investigativo propuesto, para el desarrollo es de carácter:

Descriptivo:

Según (Morales F. , 2012) considera que:

“En la investigación es de tipo descriptiva, llamadas también investigaciones diagnósticas, buena parte de lo que se escribe y estudia sobre lo social no va mucho más allá de este nivel. Consiste fundamentalmente en caracterizar un fenómeno o situación concreta indicando sus rasgos más peculiares o diferenciadores”

Porque permite conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción de los hechos y del proceso de enseñanza mediante el análisis de datos.

Exploratorio

Según (Ferre, 2012) considera que:

La investigación exploratoria es usada para resolver un problema que no ha tenido claridad. La investigación exploratoria impulsa a determinar el mejor diseño de la investigación, el método de recogida de datos y la selección de temas. Debe sacar conclusiones definitivas sólo con extrema precaución. Dado su carácter fundamental, la investigación exploratoria a menudo llega a la conclusión de que un problema que se percibe en realidad no existe.

Se investigará todo y cada uno de los detalles del proyecto, tanto su diseño como su funcionamiento, para esto se indagará en cada uno de los parámetros de análisis generando hipótesis y reconociendo las variables de interés investigativo.

Diseño No experimental:

Es un proceso mediante se mantendrá intacto lo que ya está establecido, donde solo se observara hechos existentes. Intentan establecer básicamente relaciones causa-efecto. Más específicamente, cuando se desea estudiar como una variable independiente (causa) modifica una variable dependiente (efecto). (Ramón, 2016)

Corte transversal:

Por lo que se desarrollara en un período determinado. Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) (Heinemann, 2003).

La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo período de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que posteriormente se tabuló, discutió y se presentó los resultados.

MÉTODO Y TÉCNICAS

Los métodos técnicos utilizados en esta investigación fueron:

Método Teórico.- Según el autor (Sánchez, 2004-2011) el método teórico corresponde aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias. En la investigación realizada se utilizó el método teórico ya que se buscaba la creación de un documento propio.

Método Empírico. - Plantean fundamentalmente las relaciones causa-efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realizan numerosas observaciones de la realidad circundante. (Landeau, 2007)

Los instrumentos utilizados para levantar la información fueron:

- **Entrevista:** La entrevista, desde el punto de vista del método, es una forma específica de interacción social que tiene por objeto recolectar datos para una indagación. El investigador formula preguntas a las personas capaces de aportarle datos de interés, estableciendo un diálogo peculiar, asimétrico, donde una de las partes busca recoger informaciones y la otra es la fuente de esas informaciones. (Behar, 2008, pág. 55)
- **Fichas de INPC:** La ficha del inventario del Patrimonio Inmaterial se refiere a los pueblos, comunidades que han desarrollado a lo largo del tiempo formas de expresión cultural, y la información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales (Pazmiño, 2011)

D. Grupo de Estudio

La investigación se la llevo a cabo en los principales establecimientos de alimentos y bebidas del Cantón Pujilí, se aplicó entrevistas a los vendedores ambulantes y personas oriundas del lugar.

E. Diagrama de procedimientos



F. Descripción de procedimientos

Se describe los procedimientos utilizados para la recolección de información, el procesamiento y análisis de los resultados de cada objetivo específico

1. Recolección de información bibliográfica de la Cultura y Patrimonio: Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio como también en libros, revistas, folletos e internet con el objetivo de seleccionar conceptos teóricos fundamentales relacionados con el tema de investigación y establecer las principales tradiciones culturales gastronómicas del cantón Pujilí.

2. Diseño y aplicación del instrumento: Nos basaremos en los indicadores para poder elaborar el instrumento en este caso utilizaremos una entrevista para obtener información mucho más precisa de la cultura gastronómica del cantón Pujilí el cual se lo realizará a una establecida población con determinada edad.

3. Procesamiento de la información: Obtenidas las entrevistas, completaremos cada una de las fichas obtenidas por INPC cada pregunta, para así obtener los resultados alcanzados.

4. Discusión y análisis de información: En este punto de la investigación, analizaremos todas las fallas encontradas rectificándolas para que posteriormente sean aplicadas y de esta manera recolectar información fundamental, procedimientos que vamos a seguir para poder evaluar e interpretar todos los resultados obtenidos.

5. Presentación de Resultados: Una vez obtenida y procesada la información, debemos presentar de tal manera que sea de total entendimiento para todas las personas detallando completamente su historia gastronómica como patrimonio cultural nacional.

6.- Registro de la Cultura Gastronómica: Una vez realizado todo el proceso anterior, tendremos todos los fundamentos para poder realizar un registro de tradiciones culinarias, como una fuente de información para todos los habitantes ecuatorianos y extranjeros del porqué Pujilí es un Cantón con cultura, tradiciones y gastronomía típica con gran historia en el país.

V. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

a. Referentes Teóricos

AUTOR	DEFINICIÓN
<p>Alfonso Haro</p> <ul style="list-style-type: none"> Haro, A. G. (2013). <i>La interculturalidad: Desafío para la Educación</i>. Madrid: DYKINSON.S.L. 	<p>La identidad cultural Se refiere a la conciencia que un individuo tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros, es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas.</p>
<p>José Herrero</p> <ul style="list-style-type: none"> Herrero, J. (2002). <i>pnglanguages.org concepo de cultura</i>. Obtenido de <i>pnglanguages.or concepto de cultura</i>: 	<p>La cultura se manifiesta a través de todas las formas de comportamiento de una sociedad y en sus productos e intelectuales. La cultura es el distintivo del hombre, él la crea, la usa y es afectado por ella. La cultura no existe sin los hombres que son sus creadores, recreadores y portadores. Como definición se puede decir que cultura es todo lo que crea el hombre al interactuar con su medio físico y social que es adoptado por toda la sociedad como producto histórico.</p>
<p>Rafaela Macías Reyes</p> <ul style="list-style-type: none"> Macías, R. (2012). <i>Tradicion Enciclopedia Virtual</i>. Obtenido de Edmend.net EnciclopediaVirtual: http://www.eumed.net/librosgratis/2012/a/1171/tradicion.html. 	<p>La tradición Son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales”. Por consiguiente la tradición es cada una de las costumbres, valores, mitos y leyendas de un pueblo que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad</p>
<p>Juan Pablo Patiño</p> <ul style="list-style-type: none"> Patiño, J. P. (4 de Agosto de 2015). <i>El Mundo.com</i>. Obtenido de <i>El Mundo.com</i>:http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.VcES4_I_Oko. 	<p>La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de auto- representación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas.</p>
<p>Toscano Salvador Fabara</p> <ul style="list-style-type: none"> Toscano, S. a. 	<p>Cantón Pujilí al igual que el resto de pueblos situados en los páramos del occidente de la Cordillera de los Andes estuvo habitada por “Aborígenes Panzaleos”, a quienes</p>

<p>(2001). Pujili. En S. F. Toscano, Mia. Tercera.</p> <p>Canton S. F. Tierra Decima</p>	<p>se los describe como personas dedicadas a las labores agrícolas, a la alfarería y al pastoreo del ganado. Cosechaban cereales y frutos, debido a que estas tierras eran un bosque de clima templado.</p> <p>En el siglo XV Pujilí enfrentó la conquista de los Incas, afrontando los rigores, frustraciones e influencias de los invasores, en la actualidad apellidos, así como las características de la cerámica evidencian el paso de los incas en esta geografía.</p> <p>Durante el periodo de la Colonia el pueblo pujilense desarrolló la producción de especies vegetales y animales autóctonos, con ello hicieron posible la implantación de mitas, obrajes y batanes, el considerable grado de desarrollo humano, económico y social de este sector de la Real Audiencia de Quito, constituyeron méritos suficientes para la fundación de ASIEN TO DOCTRINERO en el año de 1657, con el nombre de DOCTRINA del DR. SN. BUENAVENTURA DE PUXILI. Dentro del mismo periodo histórico le correspondió la categoría de VILLA conformada por innumerables asientos y jurisdicción de la ciudad administrada por el CABILDO. Dentro del periodo republicano, a escasos veinte y dos años de la fundación de la República del Ecuador, Pujilí es distinguido y reconocido el 14 de octubre de 1852 con la jerarquía del CANTÓN.</p>
--	--

b. Inventario de platos típicos y tradicionales

PARROQUIA DE PUJILÍ								
Plato Típico	Ingredientes	Preparación	Tiempo de Preparación	Lugar y días de expendio	Costo	Acompañamiento	Informante	Fecha de Entrevista
TORTILLAS DE MAÍZ	Harina de Maíz Sal , Cebolla Lojana ,Manteca de Chancho, Queso Desabrido	Tamizar la harina ,mezclar con agua ,amasar colocar la cebolla, queso ,colocar el tiesto con la manteca y poner la tortillas	30 min	Mercado Sucre Miércoles y Domingos	0.25	Chicha, Agua Aromática ,Café	Mónica Marcia Molina Martínez	22/06/2016
ZAMORA	Calostro ,Leche Canela, Clavo de olor,Ishpingo	Hervir el calostro colocar la leche, poner saborizantes, y servir	1 hora	Mercado sucre Miércoles y Domingos	0.50	Pan ,empanadas	Rosa Changoluisa Yáñez	26/06/2016
CUAJADA	Cuajada Leche Canela	Hervir la leche, agregar el cuajo, saborizar con canela, servir.	30 min	Mercado sucre Miércoles y Domingos	0,50		Rosa Changoluisa Yáñez	22/06/2016
MOROCHO	Morocho, leche, pasas, canela.	Remojar el morocho, al día siguiente colocar en una cacerola a hervir, agregar leche, canela, y las pasas, servir.	1 hora	Mercado sucre Miércoles y Domingos	0,50	Empanadas, pan.	Marta Gavilema	29//06/2016

MORCILLAS DE DULCE Y SAL	Tripa de cerdo Limón ,Hierba buena, Arroz ,Col Cebolla Paiteña, Pimienta Verde Ajo, Panela, Comino, Orégano Sal, Visceras de cerdo, Cebolla blanca ,Leche ,Achiote	Lavar las tripas de cerdo ,cocer el arroz ,Blanquear la col, refrito colocar condimentos ,rellenar las tripas ,cocerlas y servir las	3 horas	Mercado Municipal Miércoles y Domingos	1,00	Caldo corto	Lucia Taipe	26/06/2016
LOCRO DE CUY	Cuy ,papas	Cocinar las papas, agregar el cuy cocinar colocar más papas y cocinar.	1 hora	Mercado Municipal Miércoles y Domingos	4,00	Canguil, tostado	Dolores Caiza	29/06/2016
CHAGUARMISQUE	Dulce de Agave Arroz de Cebada	Cocinar el dulce de cabuya y agregar el arroz de cebada, Cocer y servirse.	1 Hora	Mercado Municipal Miércoles y Domingos	0.50		Luisa Suntasig Toro	03/07/2016
JUCHO	Capulí, harina morada, durazno, azúcar.	Tamizar la harina, lavar el capulí colocar en el agua que este en ebullición, luego colocar la harina, poner el durazno, hervir, servir.	1 hora	Mercado Municipal Miércoles y Domingos	0,50		Piedad Valladares	03/07/2016

HORCHATA	Arroz de cebada Leche, Canela, Azúcar	Remojar el arroz de cebada, licuar con leche condensada o evaporada, Tamizar y refrigerar, servir	1 hora con 30min	Mercado Municipal Miércoles y Domingos	0,50		María Ronquillo	03/07/2016
UCTOTORTILLAS	Harina de maíz Dulce de agave Yema de huevo Sal, Manteca vegetal	Tamizar, Emulsionar con sal y huevos, Amasar, Hacer bolitas colocar en el tiesto, Servirse caliente.	1 hora	Barrio Isinche Plazoleta Central Domingos	0,35	Agua aromática, Café	Elena Valladares	10/07/2016
TORTILLAS DE ANÍS	Harina de maíz calentada ,trigo, panela, mantequilla, canela, anís chiquitito, bicarbonato, colorante	En una cacerola colocar agua, añadir anís chiquitito y sal en mínima cantidad ,derretir la mantequilla, hacer miel con la panela, mezclar la harina de maíz y de trigo y todas las preparaciones ,amasar, colocar en el tiesto y hacerlas ,servirse	1 hora	Barrio Isinche Plazoleta Central Domingos	1,00		Laura Anchatipan	10/07/2016
EMPANADAS DE VIENTO	Harina de trigo, leche, royal, sal, colorante amarillo, aceite, azúcar.	Entibiar la leche, colocar los ingredientes sobrantes y amasar. Hacer los pasteles ,colocar en sartén aceite a	1 hora	Barrio Isinche Plazoleta Central Domingos	1,00	Café, Agua Aromática.	María Nereida Tapia	10/07/2016



		ebullición y freír los pasteles						
RUNAUCHO	Manteca de cerdo, cebolla blanca, ajo, papa leona blanca, leche, harina de haba, Achiote, culantro	Sofreír en la manteca la cebolla ajo y los condimentos, verter 2 lt de agua, agregar las papas, la harina de haba y la leche, cocinar la preparación, retificar sabores, servirse.	1 hora				Sra. Hilda Caiza	14/07/2016
COLADA DE CUY	Harina de haba, cuy, papas, cebolla, ajo, aceite, sal.	Cocinar las presas de cuy en agua, colocar el agua. Agregar una cucharita llena de sal y esperar que hierva y espumar, hacer un refrito ,añadir el caldo ,adicionar las papas y tapar, tamizar la harina de haba y colocar hervir, servirse	1 hora				Gladis Huilcazo	14/07/2016
TIMBUSHCA	Carne de res, papas, mote, ajo, hojas de col, cebolla blanca, Perejil, culantro, leche	Cocinar en una cacerola carne de res, hacer un refrito cuando este blanda agregar mote cocido, papas y la col, agregar el maní la leche, y dejar hervir, servir con huevo cocido y	1 hora				Carmen Untuña	22/07/2016

		puedo acompañar con ají.						
DULCES DE MANZANAS SILVESTRES	Manzanas silvestres, limón, azúcar.	Lavar, pelar, y descorazonar las manzanas, en una cacerola echamos los trozos de manzana con zumo de os durante 30 min limón, cocemos hasta que esté en su espeso, servir	45 min				Miriam Martínez	22/07/2016
PARROQUIA LA VICTORIA								
FANESCA	Zapallo, zambo, los 12 granos, pescado, cebolla, aceite	En una cacerola colocar los 12 granos .agregar el zambo y el zapallo una vez que este licuado con un poco de leche .Hacer un refrito y agregar.	1 hora	Adolfo Jiménez Plazoleta Central	2,50		Clementina Tigse	16/07/2016
YAGUARLOCO	Tripas de borrego Papas ,sangre, cebolla Paiteña, tomate ,aguacate	Cocer las tripas hervir colocar las papas. Hacer un refrito colocar la sangre cocida.	3 horas	Adolfo Jiménez Plazoleta Central	2,00	Tomate ,cebolla Paiteña y aguacate	Lucia Taipe	16/07/2016
HORNADO	Cerdo ,papas, panela ,cebolla, tomate, zanahoria	Faenado, desvicerado, lavado directo al horno. Cocinar las papas y amasar freír. Agregar el agrio (zanahoria,	4 horas	Adolfo Jiménez Plazoleta Central	2,50	Tortillas de papa agrio, mote	Mercedes Cevallos	16/07/2016

		cebolla Paiteña y tomate)						
FRITADA	Cerdo	Faenado, desvicerado, lavado directo a la Paila con manteca de cerdo.	4 horas	Adolfo Jiménez Plazoleta Central	3,00	Tortillas, Mote	Marcelina Martínez Sinchiguano	17/07/2016
COLADA MORADA	Harina morada, Frutas deseadas, babaco, mora. piña Mortiño, clavo de olor, ishpingo, hoja de naranja y de hierbaluisa	En una cacerola hervir agua colocar las hierbas el clavo de olor, ishpingo, la cascara de piña. Hacer los jugos de piña, mora, mortiño, babaco, en una cacerola caramelizar las frutas, en una olla colocar la harina tamizada poner a hervir y colocar las anteriores , servirse	2 horas	Adolfo Jiménez Plazoleta Central	0,45		Cecilia Martínez	17/07/2016
PARROQUIA ZUMBAHUA								
AJI DE CUY	Cuy, papas, tomates	Cocinar las papas, Asar el cuy, Rodajas de tomate, Servir	2 horas	Quilotoa	5,00	Salsa de maní, tostado	Lucia Taipe	24/07/2016

CHICHA DE JORA	Maíz, cebada, clavo de olor	Tostar la cebada y el maíz de 20 a 25 min, en olla hervir el maíz y la cebada con el clavo de olor, agregar más agua y dejar hervir, colar la preparación, servirse	4 horas	Quilotoa	0,50		Rafael Panchi	24/07/2016
----------------	-----------------------------	---	---------	----------	------	--	---------------	------------

FICHA DE INVENTARIO N° 1

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 001	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Infantes					
Coordenadas: X (Este): 0°57'17,35" Y (Norte): 78°41'42,8" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Uctotortillas					
Código fotográfico: 0001					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Uctotortillas - Pujilí, Cotopaxi		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lenqua (s)			
Mestiza		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ancestral Típica			
Breve reseña					

La preparación de las “**Uctotortillas**” viene de generación en generación y según las personas que elaboran actualmente este producto comentan que es una tortilla muy antigua, su consistencia y forma de elaboración ha ido cambiando con el paso del tiempo.

En la matriz del cantón Pujilí vive doña María Elena Valladares, de 75 años de edad. Es una de las más grandes poseedoras del conocimiento en cuanto a gastronomía autóctona se refiere. Con sus manos prepara las inigualables “Uctotortillas”, también conocidas como tortillas de palo o como orejitas de cerdo por su delicada textura, ella nos cuenta que desde niña elaboraba junto a su madre, nos expresa con mucha tristeza que en la actualidad ya no hacen con los ingredientes autóctonos, que algunos han sido reemplazados como es el caso del dulce de agave por el azúcar. Se expende este producto los domingos 09:00 a 14:00 de la tarde en la plazuela central de Isinche

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Harina de maíz
- ✓ Dulce de Agave
- ✓ Yema de huevo
- ✓ Sal
- ✓ Manteca Vegetal
- ✓ Manteca de Cerdo

Elaboración:

- ✓ Cierna la harina.
- ✓ Mezclar la manteca, la sal y los huevos. Si falta líquido, agregue agua o caldo caliente.
- ✓ Obtener una mezcla delicada, y amase fuertemente hasta lograr una masa homogénea.
- ✓ Hacer bolitas del porte de un limón y rellenar con dulce de cabuya.
- ✓ Calentar un tiesto con leña para que se acentúe el sabor.
- ✓ Agregar las tortillas al tiesto para dorarlas de lado y lado. Servir caliente con un buen café.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocineta de gasolina
- ✓ parrilla
- ✓ Tablas madera
- ✓ Licuadora
- ✓ Tiesto
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de loza
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales

- ✓ Cocineta de gas
- ✓ parrilla
- ✓ Tablas plásticas
- ✓ Licuadora
- ✓ Tiesto
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de porcelana
- ✓ Cuchillos

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Las Uctotortillas se encuentra en todos los lugares de expendio de los alimentos en el Cantón Pujilí los días domingos, su expendio es mayor los días festivos ya que es ahí cuando los peregrinos visitan el Cantón sin embargo se pueden encontrar en otras ciudades.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Su alcance ha llegado a nivel regional teniendo en cuenta que es un Cantón potencialmente atractivo visitando por turistas de todo el país y extranjeros siendo los primeros los que consumen en mayor cantidad estas Uctotortillas.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Elena Valladares	75 años 50 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Barrio de Infantes
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		

Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Para las personas que se dedican han compartido sus conocimientos y recuerdos de sus inicios en estos emprendimientos, el cambio que han dado al transcurrir los años para poder expandir este producto.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

	Alta	Representa a la identidad gastronómica que está presente desde hace muchos años en el Cantón, y continúa con el mismo posicionamiento en el mercado.
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Uctotortillas	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino

Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 1



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Uctotortillas				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	<u>ENTRADA</u>	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
ENTRADA	Harina de maíz	1000	g	Tamizada		Cocción en seco: Tiesto	1-Emulsionar con la manteca, la sal y los huevos. Si falta líquido, agregue agua o caldo caliente.2-Obtener una mezcla delicada, y amase fuertemente hasta lograr una masa homogénea. 3-Hacer bolitas del porte de un limón y rellenar con dulce de cabuya. 4-Calentar un tiesto con leña para que se acentúe el sabor. 5-Agregar las tortillas al tiesto para dorarlas de lado y lado. 6-Servir caliente con un buen café.	
	Dulce de agave	500	ml					
	Yema de huevo	250	g	Separar las clara de las yemas				
	Sal	10	g					
	Manteca vegetal	100	g					

MONTAJE



TRADICIONAL

TÍPICA

X

NOTAS IMPORTANTES:

Fuente: Ficha de observación 1

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

FICHA DE INVENTARIO N° 2

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 002	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Isinche Grande					
Coordenadas: X (Este) 0°58'53,74"		Y (Norte) 78°43'7,82"		Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Tortilla de anís en tiesto					
Código fotográfico: 0002					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Tortilla de anís en tiesto-Pujilí, Cotopaxi		D1		N/A	
		D2		N/A	
Grupo social		Lenqua (s)			
Mestiza		L1		Español	
		L2		N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía ancestral Típica			
Breve reseña					

(Asturias, El maíz en la historia, 2004)El maíz es la planta más domesticada y evolucionada del reino vegetal. El origen y la evolución del maíz es un misterio, porque ha llegado a nosotros altamente evolucionado, sin que se conozcan formas intermedias. Por recientes descubrimientos arqueológicos y paleobotánicos, se ha logrado determinar que el maíz procede de un antepasado de tipo silvestre, un cereal de grano duro, contenido en una vaina, en el que cada semilla estaba protegida por una cubierta 9 formada por dos valvas, el teocintle,), aunque también se ha opinado que otro antecesor podría ser el Tripsacum, otro pariente silvestre del maíz.

La Sra. Laura Anchatipan, nos cuenta que empezó a realizar esta preparación junto a su madre, tiene más de 48 años preparándola. Expende estas deliciosas tortillas en el mismo lugar donde vendían sus antepasados "ISINCHE". Nos expone que ahora a las tortillas se les agrega un ingrediente más que es el colorante cambiándola su sabor y autenticidad. Atiende el domingo a las 09:00 de la mañana y termina a las 16:00 de la tarde.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- ✓ Harina de maíz calentada
- ✓ Harina de trigo
- ✓ Panela(miel)
- ✓ Mantequilla
- ✓ Canela
- ✓ Anís chiquito
- ✓ Bicarbonato
- ✓ Colorante
- ✓ Sal

Elaboración:

- ✓ En una cacerola colocar agua, añadir el anís chiquito y sal en mínima cantidad.
- ✓ Derretir la mantequilla.
- ✓ Derretir la panela y hacerle miel.
- ✓ La harina de maíz calentada mezclar con la harina de trigo, incorporar todas las preparaciones anteriores.
- ✓ Amasar.
- ✓ Lista la masa, hacer las tortillas ubicándolas en el tiesto.
- ✓ Enfriarlas y colocar 4 tortillas en fundas plásticas.

Utensilios antiguos:

- ✓ Bateas de madera
- ✓ Cocina a leña
- ✓ Ollas de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Ollas de barro
- ✓ Tiesto de barro

Utensilios actuales:

- ✓ Bandejas de plástico
- ✓ Cocina a leña

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ollas de fierro ✓ Ollas de aluminio ✓ Tiesto de barro 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se elabora ocasionalmente, los domingos, ya que en ese día los turistas vienen con frecuencia a lo que es a la misa del niño de Isinche, la Sra. atiende desde las 9H00 am hasta las 14h00pm.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El alcance es local ya que es la única persona que elabora esta preparación.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Laura Judith Anchatipan Huilcazo	53 años de edad 48 años de	Ama de casa	Niño de Isinche	Barrio Isinche Grande
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Estas tortillas son de gran importancia ya que con el mismo se identifica el rincón gastronómico del barrio Isinche del Cantón Pujilí.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	Su sensibilidad es alta por el mismo hecho que este alimento			

	Media	solo lo realiza una persona y no tiene trascendencia por lo que se puede desaparecer.
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Tortillas de anís en tiesto	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ancestral Típica

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino

Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 2



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Tortillas de anís				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
	Harina de maíz	200	g	Tamizada		Cocción en medio liquido: Hervido	1-En una cacerola colocar agua, añadir el anís chiquito y sal en mínima cantidad. 2-Derretir la mantequilla. 3-Derretir la panela y hacerle miel. 4-La harina de maíz calentada mezclar con la harina de trigo, incorporar todas las preparaciones anteriores. 5-Amasar. 6-Lista la masa, hacer las tortillas ubicándolas en el tiesto. 7-Enfriarlas y colocar 4 tortillas en fundas plásticas.	
	Harina de trigo	200	g	Tamizada		Cocción en seco: Tiesto		
	Panela	50	g					
	Mantequilla	200	g	Derretida				
	Anís chiquito	50	g					
	Bicarbonato	20	g					
	Colorante	50	ml					
	Sal	60	g					

MONTAJE



TRADICIONAL

TIPICA

X

NOTAS IMPORTANTES: Las tortillas son delicias que se comen mucho en la sierra ecuatoriana. En Pujilí se comen todos los domingos. Asarlas en el tiesto con leña es la forma tradicional de cocinarlas.

FICHA DE INVENTARIO N° 3

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 003	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz					
Coordenadas: X (Este) 0°57'16,4" Y (Norte) 78°41'48,5" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: : Tortillas de maíz en Tiesto					
Código fotográfico: 0003					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Tortillas de maíz en Tiesto-Pujilí, Cotopaxi		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Mestiza		L1	Español		
		L2	N/A		

Subámbito		Detalle del subámbito
Gastronomía		Gastronomía Típica
Breve reseña		
<p>(Heep, 2004) Maíz: Cereal de los indios americanos. Él maíz es un cereal que más se cultiva en el mundo. La palabra maíz proviene de la palabra mabíz, de la lengua de los indios taínos, pueblo extinguido que habito en la región de las antillanas. El maíz es una de las plantas gramíneas de mayor tamaño. Las plantas adultas son muchas veces más altas que los seres humanos. En América Central alcanzan los 20 pies (6 metros) de altura, y las mazorcas pueden llegar a medir más de un pie (30 centímetros) de largo.</p> <p>Las tortillas rellenas de queso y hechas a leña, empezó a realizar la Sra. Miche Martínez quien le enseño su madre, ahora en representación se encuentra su hija Mónica Molina Martínez, pero junto a ella también se encuentran sus 2 hijos ayudándola .Nos cuenta que para su preparación las realiza un día antes. Ella vende los días domingos y miércoles de 9 de la mañana a 4 de la tarde en el Mercado Sucre. Sus clientes van satisfechos de comer estas ricas y deliciosas tortillas de queso.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina de maíz cruda ✓ Sal ✓ Vegetal ✓ Cebolla lojana ✓ Queso desabrido ✓ Manteca de chanco <p>Preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Poner el agua a ebullición en este se coloca la sal pasada y el vegetal. ✓ En una cacerola se coloca la harina de maíz cruda en esta se arroja el agua preparada. ✓ Amasar con una cuchara de madera. ✓ Esta masa se deja enfriar. ✓ Lista la masa se mezcla con el queso desmenuzado y la cebolla picada. ✓ Se hacen las tortillas. ✓ Freír con la manteca de chanco y está lista para servirse. <p>Utensilios antiguos</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tina ✓ Bateas ✓ Cocina a leña ✓ Tiesto <p>Utensilios actuales</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cacerola ✓ Cocina a gas ✓ Tiesto 		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Las tortillas de maíz se le pueden encontrar los días domingos y miércoles en el mercado Sucre , en un
	Continua	
X	Ocasional	



	Otros	horario de 8h00am a 17h00pm			
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es de alcance provincial, porque es una preparación conocida por los turistas, quienes buscan para consumirlas.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mónica Molina Martínez	48 años 30 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Barrio La Merced
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Es de gran importancia ya que se realiza hace varios años y con productos autóctonos de la zona, esto transmite la cultura gastronómica del Cantón Pujilí.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, ya que los que expenden las tortillas lo siguen realizando en los tiestos en leña, dicen que el mismo les da el sabor y eso le gusta a los turistas.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y		Dirección	Teléfono	Genero	Edad

nombres				
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del	
Tortillas de Maíz en tiesto	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Festiva	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 3

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Tortillas de Maíz				FECHA DE ELABORACIÓN:				# pax:4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	<u>ENTRADA</u>	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA			
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
ENTRADA	Harina de Maíz	454	g	Tamizada		Cocción en medio liquido: Hervido	1-En una cacerola colocar agua, añadir el anís chiquito y sal en mínima cantidad. 2-Derretir la mantequilla. 3-Derretir la panela y hacerle miel. 4-La harina de maíz calentada mezclar con la harina de trigo, incorporar todas las preparaciones anteriores. 5-Amasar. 6-Lista la masa, hacer las tortillas ubicándolas en el tiesto. 7-Enfriarlas y colocar 4 tortillas en fundas plásticas.		
	Sal al gusto					Cocción en seco: Tiesto			
	Cebolla Lojana	2	u	Repicada					
	Manteca de Chancho	120	g						
	Queso Desabrido	1	u	Desmenuzado					

MONTAJE



TRADICIONAL

TÍPICO

X

NOTAS IMPORTANTES:

FICHA DE INVENTARIO N° 4

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
CÓDIGO			
004			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Pujilí	
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Isinche			
Coordenadas: X (Este) 0°58'54,75" Y (Norte) 78°43'8,48" Z (Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Empanadas de Viento de Isinche			
Código fotográfico: 0004			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Empanadas de Viento de Isinche-Pujilí, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lenqua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía típica	
Breve reseña			

(Peña, y otros, 2006)**Trigo:** A nivel mundial el trigo es el cereal que más se utiliza en la alimentación humana. La importancia del trigo en la dieta de los seres humanos reside principalmente en su alto valor energético, además contiene más proteínas que el maíz y el arroz. A su ventaja nutritiva se suman sus características de procesamiento único entre los cereales, que colocan en los que más se utilizan como materia prima para elaborar una gran diversidad de alimentos procesados y varios otros productos no alimentarios.

La señora María Nereida Tapia nos relata que su madre le enseñó a preparar los pasteles y ahora ella trabaja junto a su hija elaborando los mismos. Atiende los domingos en la plazoleta central de Isinche de 09.00 a 16:00 de la tarde.

La señora Luz Chango nos refiere que ella trabaja desde niña con sus abuelitos y padres realizando los pasteles, ahora en la actualidad ella se encuentra realizando con su hija los mismos. Bajan al lugar donde expanden estas empanadas de viento desde las 6H00 de la mañana a preparar, empezando a vender a las 9H00 de la mañana hasta las 16H00 de la tarde en la plazoleta central en Isinche.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Harina de trigo
- ✓ Agua o leche
- ✓ Royal
- ✓ Sal
- ✓ Colorante amarillo
- ✓ Azúcar
- ✓ Aceite

Elaboración:

- ✓ Colocar en una olla la leche y entibiar.
- ✓ Poner todos los ingredientes sobrantes y amasar.
- ✓ Bien amasado hacer los pasteles.
- ✓ Colocar en olla el aceite y hervir.
- ✓ Freír los pasteles.
- ✓ Dejar enfriar poner azúcar y servirse.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocinetas a gasolina
- ✓ Cocina a leña
- ✓ Ollas de barro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Bandejas de aluminio

Utensilios Actuales

- ✓ Cocina industrial a gas
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Bandejas de aluminio

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	El detalle de la periodicidad es de tipo ocasional ya que su expendio se realiza solo los días domingos. Son consumidos por turistas y por los mismos pujilenses.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance

X	Local	El detalle del alcance es local ya que la preparación solo es realizada en Isinche Cantón de Pujilí. Pero es aceptada por los turistas.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Nereida Jácome	75 años de edad 60 años de actividad	Ama de casa	Niño de Isinche	Barrio Isinche grande

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
-----------------------	---------------------------

Padres – hijos	X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
-----------------------	---------------------------

Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía de Pujilí desde hace más de 100 años, ya que está hecho con productos nativos del lugar.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO



	Alta	La sensibilidad al cambio es media ya que estas preparaciones se realizan hace más de 100 años en el mismo lugar y por el mismo motivo esta preparación les identifica su cultura gastronómica.
X	Media	
	Baja	


7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Empanadas de Viento de Isinche	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino			
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra			
Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.			
Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)			

RECETA ESTÁNDAR N° 4

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Empanadas de Viento					FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	<u>ENTRADA</u>	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
ENTRADA	Harina de Trigo	454	g	Tamizado		Cocción en medio Graso: Freír	1-Colocar en una olla la leche y entibiar.2-Poner todos los ingredientes sobrantes y amasar. 3-Bien amasado hacer los pasteles. 4-Colocar en olla el aceite a ebullición. 5-Freír los pasteles. 6-Dejar enfriar poner azúcar y servirse.	
	Leche	500	ml					
	Royal	20	g					
	Colorante	10	g					
	Aceite	1000	ml					
	Azúcar al gusto							

<div>MONTAJE</div> <div>  </div>	
TRADICIONAL	TÍPICO
	X
NOTAS IMPORTANTES:	

FICHA DE INVENTARIO N° 5

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		005	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Pujilí	
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Av.: Velasco Ibarra y Joaquín de Olmedo			
Coordenadas: X (Este)		Y (Norte)	Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Tamales			
Código fotográfico: 0005			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Tamales - Pujilí, Cotopaxi	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lenqua (s)		
Mestiza	L1	Español	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
Gastronomía	Gastronomía Típica		
Breve reseña			
El tamal es un platillo de origen amerindio preparado generalmente a base de masa			

de maíz rellena de carnes, vegetales, chiles, frutas, salsas y otros ingredientes, envuelta en hojas vegetales como de mazorca de maíz o de plátano, bijao, maguey, aguacate, canak, entre otras, e incluso papel de aluminio o plástico, y cocida en agua o al vapor. Pueden tener sabor dulce o salado.

La señora Graciela Oyos de 47 años de edad nos relata que ella empezó realizando esta preparación junto a su madre, ahora se encuentra realizando sola y vende estos tamales en el mismo lugar donde lo hacía con su madre en la Av.: Velasco Ibarra y Joaquín de Olmedo. Ella muy cariñosa recibe a sus clientes. Nos dice que el cliente es primero y tiene la razón.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Harina de maíz tostado
- ✓ Panela
- ✓ Manteca de cerdo
- ✓ Chicharrón
- ✓ Sal
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Hojas de achira

Elaboración:

- ✓ En una paila de bronce colocar la panela previamente derretida.
- ✓ Incorporar poco a poco la harina, la cebolla finamente picada y la sal se mueve fuerte y constantemente con una cuchara de madera hasta formar una bola en el fondo de la paila, para esta preparación la manteca de cerdo hasta obtener una masa delicada.
- ✓ Proporcionar la masa con una cuchara sopera y colocarla sobre la hoja de achira, serrar con pequeños dobleces a los tamales y cocinarlos en una tamalera hasta que las hojas tomen un color verde oscuro.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocineta a leña
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de loza
- ✓ Cuchillos



Utensilios Actuales


- ✓ Cocineta de gas
- ✓ Tamalera
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de porcelana

✓ Cuchillos					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		El detalle de la periodicidad es ocasional es una preparación que se realiza en Pujilí con poca frecuencia, en reuniones familiares para consumo doméstico.		
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		El detalle del alcance es regional ya que lo preparan en toda la zona de la sierra y es muy reconocida por la sierra.		
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Graciela Ojos	50 años y 30 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Velasco Ibarra y Joaquín de Olmedo
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La preparación es muy importante ya que es preparada con productos de la zona y eso le identifica como una cultura gastronómica del Cantón Pujilí.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación es muy importante ya que es preparada con productos de la zona y eso le identifica como una cultura			
X	Media				




	Baja	gastronómica del Cantón Pujilí.		
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Tamales	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.				
Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)				

RECETA ESTÁNDAR N° 5

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Tamales					FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	<u>POSTRE</u>	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
POSTRE	Harina de maíz tostado	1000	g	Tamizada		cocción en medio liquido: al Vapor	1-En una paila de bronce colocar la panela previamente derretida. 2-Incorporar poco a poco la harina , la cebolla finamente picada y la sal se mueve fuerte y constantemente con una cuchara de madera hasta formar una bola en el fondo de la paila ,untara esta preparación la manteca de cerdo hasta obtener una masa delicada.3-Proporcionar la masa con una cuchara sopera y colocarla sobre la hoja de achira, serrar con pequeños dobleces a los tamales y cocinarlos en una tamalera hasta que las	
	Panela	800	g			cocción en medio graso: Soofreir		
	Manteca de cerdo	400	g					
	Chicharrón	200	g		repicado			
	Sal	20	g					
	Cebolla blanca	50	g		repicado			
	Hojas achira	9	u					

							hojas tomen un color verde oscuro.
MONTAJE							
<div></div>							
TRADICIONAL				TÍPICO			
				X			
NOTAS IMPORTANTES:							

FICHA DE INVENTARIO N° 6

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 006	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: La Victoria <input type="checkbox"/> Urbana			<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: Av.: Adolfo Jiménez					
Coordenadas: X (Este) 0°55'3,57" Y (Norte) 78°41'50,83" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Yaguarlocro					
Código fotográfico: 006					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Yaguarlocro-Pujilí, Cotopaxi		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lenqua (s)			
Mestiza		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Típica			
Breve reseña					

(Origen de la Papa, 2008)**Papas:** El origen de la papa empieza hace unos 8000 años al lado del lago Titicaca, que está a 3800 metros sobre el nivel del mar, en la cordillera de los Andes, América del Sur, a la frontera de Bolivia y Perú. En el continente Americano hay unas 200 especies de papas silvestres. Los Incas adoptaron y mejoraron los primeros productos agrícolas y le dieron mucha importancia al maíz. Pero la papa fue la elegida para la seguridad alimentaria de su imperio. Ellos utilizaban terrazas agrícolas echas con cimientos de roca y arcilla donde cultivaban hortalizas y verduras. Los indios hicieron experimentos botánicos en su época, y aprendieron a producir enormes cosechas de papas en pequeñas terrazas de tierra. La papa es un producto elaborado con la papa desecada y congelada, llamado Chuño. La Papa que se cultiva cerca del lago Titicaca, se denomina “mamá Jatha” o madre del crecimiento. El nombre científico de la papa es “Salaum Tuberosum L”.

El **Yaguarlocro** es una conocida sopa de origen ecuatoriano hecha a base de papa y menudencias. El Yaguarlocro es una preparación principalmente elaborada en la sierra del Ecuador y consta de varios pasos

La señora Zoila Taipe nos relata que cada uno de los platos que realiza, antes lo realizaba los abuelitos por parte del padre, quien ella aprendió esta deliciosa preparación por su padre quien le enseñó. Atiende los días domingos de 09:00 a 14:00 de la tarde en la plazoleta central.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Sangre
- ✓ Papa
- ✓ Leche
- ✓ Tomate
- ✓ Orégano
- ✓ Manteca con achiote
- ✓ Ajo
- ✓ Culantro
- ✓ Aguacate
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Sal

Elaboración:

- ✓ Cocer la panza y las tripas en abundante agua con una cebolla paiteña, ajo, cebolla blanca.
- ✓ Hacer un refrito con la manteca de color y una parte de la cebolla blanca y una parte del ajo, agregar el orégano. Luego, añadir una parte de las papas, la panza y las tripas.
- ✓ Incorporar el agua de cocción del borrego y dejar cocer hasta que las papas estén blandas.
- ✓ Colocar el resto de las papas y la leche, y si fuese necesario, más agua, debe quedar cremoso y suave.
- ✓ Agregar sal, pimienta y culantro muy fino.
- ✓ Con la cebolla paiteña fina, la cebolla blanca, el ajo, el orégano, sal y pimienta hacer un refrito para freír la sangre. Al final agregar el culantro.
- ✓ Servir muy caliente y acompañar con un plato aparte con la sangre, el

aguacate, la cebolla curtida y el tomate.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La venta del Yaguarlocro es ocasional, en la plazoleta central solo se expende esta preparación los días domingos con mayor afluencia los días festivos.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Su alcance a llegado a nivel regional en toda la zona de la sierra, es muy consumido esta preparación por parte de los turistas y propios del lugar.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Zoila Taipe	40Años de edad 30 años de actividad	Ama de casa	La Victoria	Av.: Adolfo Jiménez
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El Yaguarlocro es un plato típico que encontramos en el Cantón Pujilí y es muy importante para la economía del mismo Cantón.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que este plato lo consumen			

	Media	en cada una de las provincias, por lo que nunca se va a perder.
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Yaguarlocro	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Festiva

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda Jesssica Robalino

Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 6




ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Yaguarlocro				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
ENTRADA	Sangre	250	g	Desmenuzado		Cocción en medio graso: Sofreír	1-Cocer la panza y las tripas en abundante agua con una cebolla paiteña, ajo, cebolla blanca. 2-Hacer un refrito con la manteca de color y una parte de la cebolla blanca y una parte del ajo, agregar el orégano. Luego, añadir una parte de las papas, la panza y las tripas. Incorporar el agua de cocción del borrego y dejar cocer hasta que las papas estén blandas. 3-Colocar el resto de las papas y la leche, y si fuese necesario, más agua, debe quedar cremoso y suave. 4-Agregar sal, pimienta y culantro muy fino. 5-Con la cebolla paiteña fina, la cebolla blanca, el ajo, el	
	Leche	100	g			Cocción en medio liquido: Hervir		
	Papa	200	g	Pelado	Dados medianos			
	Tomate	2	u	Pelado	Rodajas			
	Orégano	20	g					
	Manteca de Chanco	30	g					
	Ajo	15	g		Repicado			
Culantro	20	g		Repicado				

						orégano, sal y pimienta hacer un refrito para freír la sangre. Al final agregar el culantro. 6-Servir muy caliente y acompañar con un plato aparte con la sangre el aguacate, la cebolla curtida y el tomate.
Aguacate	1	u	Pelado	Cuartos		
Cebolla blanca	2	u	Pelado	Repicada		
Cebolla paiteña	1	u	Pelado	Brunoise Fino		
Sal al gusto						


MONTAJE



TRADICIONAL	TÍPICO
	X

NOTAS IMPORTANTES:

FICHA DE INVENTARIO N° 7

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO	
			CÓDIGO
			007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi **Cantón:** Pujilí
Parroquia: Pujilí ☒ **Urbana** ☐ **Rural**
Localidad: Matriz
Coordenadas: X (Este) 0°57'17,35" Y (Norte) 78°41'42,8" Z (Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: Caldo corto con Morcillas de dulce y sal de Pujilí

Código fotográfico: 0007

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Caldo corto con Morcillas de dulce y sal de Pujilí-Cotopaxi	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Típica	

Breve reseña

La **morcilla** es un embutido sin carne, relleno principalmente con sangre, en su mayoría de cerdo, coagulada, de color oscuro característico. Es un alimento muy extendido que puede encontrarse en muchos países, existe muchas variedades. Su elaboración ha estado desde siempre íntimamente unida a la matanza del cerdo, muy rara vez a otros animales: como pueda ser la vaca o caballo. La morcilla para otros autores, es tripa de puerco, carnero u otro animal, rellena de sangre, condimentada de especias. Entre los ritos de la matanza del cerdo y como preliminar de ésta, se encuentra siempre la preparación de la cebolla para ser embutida de una u otra forma con la sangre para elaborar la morcilla. Según el filósofo griego Platón (Mithaïcos, 428 adC), la morcilla fue inventada por el griego Aftónitas. Aparece una mención a la morcilla en la Odisea de Homero. Aunque la palabra morcilla aparece documentada hacia 1.400. Palabra típica del castellano y el portugués (morcela) de origen incierto. Parece haber parentesco con el castellano MORCÓN (1599) que designa un embutido semejante. (Mesa, 2011)

La señora Digna Iturralde nos relata que cada uno de los platos que realiza, antes lo realizaba los abuelitos por parte del papa, quien ella aprendió todo por su padre quien le enseñó cada una de estas preparaciones como son las morcillas de dulce. En la actualidad la Sra. Digna Iturralde comerciante de esta preparación explica que este platillo es confeccionado con los intestinos de chancho. Atiende el día domingo que es feria en el Cantón y por tanto es el día con más afluencia de clientes en el patio de comidas de Pujilí.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Tripa de cerdo
- ✓ Zumo de limón
- ✓ Hierba buena
- ✓ Aceite
- ✓ Arroz
- ✓ Col
- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Pimiento verde
- ✓ Ajo
- ✓ Panela molida
- ✓ Comino
- ✓ Orégano
- ✓ Sal
- ✓ Vísceras de cerdo
- ✓ Agua
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Col
- ✓ Leche
- ✓ Achiote

Elaboración:

- ✓ Lavar la tripa del cerdo con la hierba buena y el zumo de limón, enjuagar en agua fría y poner a hervir en una olla con 4 litros de agua por una hora, colar y reservar el caldo

RELLENO

<ul style="list-style-type: none"> ✓ En un tazón ponga el arroz cocinado, la cebolla el ajo, sal, orégano y un poco de achiote, mezcle bien la preparación anterior para rellenar las tripas, ate los dos extremos ✓ Ponga a cocinar en el caldo las vísceras de cerdo y la col. ✓ Se sirve el caldo con trocitos de tripa y col. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El detalle de la periodicidad es ocasional porque solo lo atiende el día domingo.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El detalle del alcance es regional ya que es una preparación típica que se realizan en muchos cantones de la sierra			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Zoila Taipe	40 Años de edad 30 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	García Moreno y Amazonas
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Esta preparación es muy importante para los pujilenses ya que es representativo					

para poder identificar la cultura gastronómica.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que esta preparación es muy reconocida no solo en Pujilí, sino en toda la región de la sierra.
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámb	Detalle del
Caldo corto con Morcillas de dulce y sal de Pujilí	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra



Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino


Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 7

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Caldo Corto y Morcillas de dulce y sal				FECHA DE ELABORACIÓN:				# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA			
CONSERVACIÓN	ambiente	X	refrigeración		congelación		otros		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			APLICACIÓN	
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN			
	Tripa de cerdo	250	g	Lavadas y cocinadas		Cocción en medio graso: Soofreir	RELLENO En un tazón ponga el arroz cocinado, la cebolla el ajo, sal, orégano y un poco de achiote, mezcle bien la preparación anterior para rellenar las tripas, ate los dos extremos Ponga a cocinar en el caldo		
	Limón	6	u	Zumo		Cocción en medio liquido: Hervir			
	Hierba buena	20	g		Repicada				
	Arroz	250	g	lavado y estilado					
	Col	1	u		cortes irregulares				
	Cebolla Paiteña	1	u	lavado y pelado	Bunoisse fino				
	Pimienta Verde	1	u	lavado y pelado	Bunoisse fino				
	Ajo	20	g		Repicado				
	Panela	40	g						

	Comino	10	g				las vísceras de cerdo y la col. Se sirve el caldo con trocitos de tripa y col.
	Orégano	15	g				
	Sal						
	Vísceras de cerdo	100	g	Lavado , cortado y cocinado			
	Cebolla blanca	2	u	lavado y pelado	Repicado		
	Leche	100	g				
	Achiote	30	ml				
MONTAJE							
							
TRADICIONAL				TÍPICO			
				X			
NOTAS IMPORTANTES:							

FICHA DE INVENTARIO N° 8

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 008	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz					
Coordenadas: X (Este) 0°57'17,4" Y (Norte) 78°41'42,11" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Locro de cuy					
Código fotográfico: 0008					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Locro de cuy-Pujilí, Cotopaxi		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lenqua (s)			
Mestiza		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía típica			

Breve reseña

El **cuy** (cobayo o curí) es un mamífero roedor originario de la zona andina de Bolivia Colombia, Ecuador y Perú .El cuy constituye un producto alimenticio de alto valor nutricional que contribuye a la seguridad alimentaria de la población rural de escasos recursos.

Entre las especies utilizadas en la alimentación del hombre andino, sin lugar a dudas el cuy constituye el de mayor popularidad. Este pequeño roedor está identificado con la vida y costumbres de la sociedad indígena es utilizado también en rituales. (Chauca, 1997)

El **locro de cuy**, es un plato que se realiza hace más de 100 años, comenta la Sra. Servina Martínez quien tiene 82 años, dice haber aprendido de su abuelita, con lo que esta preparación pasa de generación en generación dejando a los Pujilenses una herencia invaluable, en cuanto a la gastronomía se refiere, un plato muy apetecido pero poco elaborado para su expendio, aunque se lo elabora en casa para consumo familiar. Atiende los días domingos en el patio de comidas en el Mercado Municipal a las 10.00 a 16:00 de la tarde.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ cuy
- ✓ papa chola
- ✓ ajo
- ✓ cebolla paiteña pequeña
- ✓ Sal al gusto
- ✓ leche
- ✓ manteca de chanco
- ✓ 1 taza maíz
- ✓ hierbas pulverizadas

Elaboración:

- ✓ Picar la papa.
- ✓ Hacer un refrito con manteca, cebolla, ajo y presas de cuy. Colocar agua cocinar y agregar la leche.
- ✓ Agregar sal al gusto.
- ✓ Preparar el tostado de maíz.
- ✓ Servir en plato hondo con las hierbas pulverizadas, y en un plato pequeño poner el tostado.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocina de leña
- ✓ Tablas de madera
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticas

- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Cuchillos
- ✓ Platos de barro y loza

Utensilios Actuales

- ✓ Cocina de gas
- ✓ Tablas plásticas
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Bolws medianos y grandes
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Cuchillos
- ✓ Platos de porcelana y loza

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato se lo realiza de manera ocasional, actualmente para consumo familiar, ya que por ser un Cantón turístico se abrieron las puertas a otro tipo de alimentación, entre ellas la comida rápida, lo que ha dejado de lado a la comida sana y autóctona.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Se lo consume localmente ya nivel doméstico.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Servina Martínez	47 años	Ama de casa	Pujilí	3 de Mayo
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de		
Maestros – aprendiz					

Centro de capacitación		una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.
Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía de Pujilí desde hace más de 100 años, ya que está hecho con productos nativos del lugar. Se ha posesionado en el mercado, pero con el paso del tiempo, hoy en día solamente se consume en los hogares.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

X	Alta	Es posible que en pocos años más se deje de preparar, pues a la juventud no le interesa saber acerca de la Cultura del Cantón.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386 .563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Locro de cuy	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Festiva

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra



Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino

Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 8

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Locro de cuy				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax:4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	<u>ENTRADA</u>	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
ENTRADA	Cuy	2	u	Pelado y lavado	Medios	cocción en medio liquido: Hervido	1-Trocear la papa. 2-Sofreír en manteca la cebolla, ajo y presas de cuy. 3-Cocinar al punto y agregar la leche.4-Agregar sal al gusto.5-Preparar el tostado de maíz.6-Servir en plato hondo con las hierbas pulverizadas, y en un plato pequeño poner el tostado.	
	Papa chola	350	g	Pelado y lavado				
	Ajo	30	g					
	Leche	250	g					
	Cebolla paiteña	50	g		Brunoise fino			
	Manteca de cerdo	20	g					
	Maíz	200	g					
	Hiervas	20	g		repicadas			

MONTAJE






TRADICIONAL

TÍPICO

X

NOTAS IMPORTANTES:

FICHA DE INVENTARIO N° 9

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		009	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Pujilí	
Parroquia: La Victoria		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Adolfo Jiménez			
Coordenadas: X (Este)		Y (Norte)	Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Fanesca			
Código fotográfico: 0009			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Fanesca- Pujilí, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía tradicional	
Breve reseña			

La receta de la tradicional **fanesca** ecuatoriana se prepara con bacalao, zapallo, zambo, habas, chochos, choclo, arvejas, porotos o frejoles, arroz, cebolla, ajo, comino, achiote, maní, leche, crema y queso. La fanesca es una sopa o guiso típico de Ecuador, es una sopa muy especial porque solo se la prepara una vez al año durante Semana Santa. Esta deliciosa sopa lleva muchos granos frescos, algunos de los cuales solo se encuentran en los Andes, como es un poco difícil encontrar todos los granos frescos que se necesitan si uno vive fuera del Ecuador se pueden reemplazar con granos congelado (en el caso de las habas, arvejas, entre otros) o secos (porotos). Ecuador y Sudamérica tienen una variedad increíble de porotos. A diferencia de lugares como EEUU y Europa, los porotos o frijoles/frejoles se encuentran frescos o tiernos, muchas veces vienen en la cascara y hay que desgranarlos, el sabor de los porotos frescos es inigualable

La Sra. Amparo Sainz nos cuenta .que la fanesca es un plato exquisito que lleva una cantidad de granos, ella lo prepara con todos sus hijos desde las siete de la mañana y se lo sirve en hora del almuerzo junto con toda su familia. Expende esta preparación solo en semana santa por la afluencia de Turista.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Zambo tierno picado en trocitos
- ✓ Zapallo tierno picado en trocitos
- ✓ Arveja tierna
- ✓ Chochos pelados
- ✓ Choclo desgranado
- ✓ Habas peladas
- ✓ Leche
- ✓ Pescado bacalao seco sin hueso
- ✓ Cebolla larga picada finamente
- ✓ Sal
- ✓ Aceite o manteca con achiote

Elaboración:

- ✓ La preparación de la fanesca, se deja remojando el pescado en 1 litro de leche, al siguiente día se bota ese líquido y se cocina el pescado en leche fresca hasta que esté suave.
- ✓ Se cocinan todos los granos por separado y se escurre el agua.
- ✓ El zambo y el zapallo, una vez cocinados, se licuan con un poco de leche o se aplastan hasta obtener un puré.
- ✓ En un recipiente amplio, se hace un refrito con el aceite con achiote, la cebolla picada, con un poquito de leche.
- ✓ Después de que esta preparación haya hervido por 5 minutos, se incorpora toda la leche y un poco del líquido en que se cocinó el pescado, así como la mitad del pescado desmenuzado.
- ✓ A continuación se añade el zapallo, el zambo, se agregan los granos previamente cocinados, se revuelve bien y se deja cocinar por 45 minutos sin dejar de mover con una cuchara de madera.
- ✓ Finalmente se rectifica la sal dejando cocinar por 10 minutos más.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocina de leña
- ✓ Tablas de madera
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de barro y loza

Utensilios Actuales

- ✓ Cocina de leña
- ✓ Tablas plásticas
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Tazas de porcelana y loza



Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	Esta preparación es anual ya que solo se consume cada año en el mes de abril.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Esta preparación es de alcance nacional se ofrece esta comida tradicional en Semana Santa.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Amparo Sainz	82 años , 60 años de actividad	Ama de casa	La Victoria	Adolfo Jiménez
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional		
Maestros – aprendiz					


Centro de capacitación		son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La preparación de este plato tradicional es muy importante para el Ecuador entero ya que representa la cultura, tradición e identidad de nuestro país.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que se lo realiza en todo el Ecuador en Semana Santa.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fanesca	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 9

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Fanesca				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	<u>ENTRADA</u>	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
ENTRADA	Zambo	200	g		Brunoise grueso	cocción en medio líquido: Hervido	1-La preparación de la fanesca, se deja remojando el pescado en 1 litro de leche, al siguiente día se bota ese líquido y se cocina el pescado en leche fresca hasta que esté suave. 2-Se cocinan todos los granos por separado y se escurre el agua.3-El zambo y el zapallo, una vez cocinados, se licuan con un poco de leche o se aplastan hasta obtener un puré.4-En un recipiente amplio, se hace un refrito con el aceite con achiote, la cebolla picada, con un poquito de leche. 5-Después de que esta preparación haya hervido por 5 minutos, se incorpora toda la leche y un poco del líquido en que se cocinó el pescado, así como la mitad del pescado desmenuzado. 6-A continuación se añade el zapallo, el	
	Zapallo	200	g		Brunoise grueso			
	Arveja	50	g					
	Chochos	50	g					
	Habas	50	g	Peladas y lavadas				
	Leche	100	g					
	Pescado	150	g					
	Cebolla	40	g		Repicada			
	Aceite	30	ml					

						zambo, se agregan los granos previamente cocinados, se revuelve bien y se deja cocinar por 45 minutos sin dejar de mover con una cuchara de madera.7-Finalmente se rectifica la sal dejando cocinar por 10 minutos más.
<div>MONTAJE</div> <div></div>						
TRADICIONAL				TÍPICA		
X						
NOTAS IMPORTANTES:						



FICHA DE INVENTARIO N° 10



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

**INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL**
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO



CÓDIGO

011

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Pujilí

Parroquia: Pujilí

☒ **Urbana**

☐ **Rural**

Localidad: Infantes

Coordenadas: X (Este) 0°58'39,45" Y (Norte) 78°90'43,94" Z (Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: Renaucho

Código fotográfico: 0010

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Colada de cuy - Pujilí, Cotopaxi	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Ancestral	
Breve reseña		

El Renaucho es un plato tradicional ancestral que hoy en día no se prepara La Sra. Hilda Caiza nos cuenta que cuando ella era niña sabía comer este platillo deliciosos sin ningún genérico cárnico.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Harina de haba
- ✓ Cebolla Blanca
- ✓ Papas
- ✓ Cebolla
- ✓ Ajo
- ✓ Leche
- ✓ Manteca de cerdo
- ✓ Achiote
- ✓ Sal
- ✓ Comino

Elaboración:

- ✓ Sofreír en la manteca la cebolla, el ajo y los condimentos excepto la sal que se agrega al final.
- ✓ Verter dos litros de agua fría, agregue las papas, también la harina de haba y la leche.
- ✓ Cocinar la preparación removiendo constantemente para que no se pegue, antes de terminar rectificar sabores.
- ✓ Se puede servir acompañado de picadillo y tostado.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocineta de gasolina
- ✓ parrilla
- ✓ Tablas madera
- ✓ licuadora
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaras plásticas
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de loza
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales

- ✓ Cocineta de gas
- ✓ parrilla
- ✓ Tablas plásticas
- ✓ licuadora
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaras plásticas

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cucharas de madera (cuchara mama) ✓ Platos de porcelana ✓ Cuchillos 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El Renaucho es un plato tradicional que preparan en ocasiones para el consumo familiar.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Se lo consume localmente y a nivel doméstico.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Hilda Caiza	58 anos ,30 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Barrio Infantes
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía del Cantón Pujilí desde hace 100 años ya que está hecho con productos nativos del					

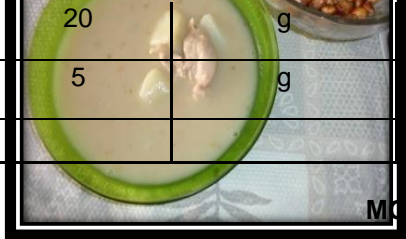
lugar.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
X	Alta	Es posible que en pocos años más se deje de preparar, pues a la juventud no le interesa saber acerca de la cultura del cantón.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del	
Colada de cuy	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 10

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Renaucho				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	<u>ENTRADA</u>	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
ENTRADA	Manteca de cerdo	100	g			cocción en medio líquido: Hervido	1. Sofreír en la manteca la cebolla, el ajo y los condimentos excepto la sal que se agrega al final. 2. Verter dos litros de agua fría, agregue las papas, también la harina de haba y la leche. 3. Cocinar la preparación removiendo constantemente para que no se pegue, antes de terminar rectificar sabores. 4. Se puede servir acompañado de picadillo y tostado.	
	Cebolla blanca	2	u	Picada				
	Ajo	20	g					
	Papa leona blanca	6	u	Pelada y lavada	Cuartos			
	Leche	100	ml					
	Harina de haba	400	g	Tamizada y pesada				
	Achiote	20	ml					
	Culantro	20	g					

	Sal	20	g				
	Comino	5	g				
<div>MONTAJE</div>							
TRADICIONAL				TÍPICA			
X							
NOTAS IMPORTANTES:							

FICHA DE INVENTARIO N° 11

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 011	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Infantes					
Coordenadas: X (Este) 0°57'17,35"		Y (Norte) 78°41'42,8"		Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Colada de cuy					
Código fotográfico: 0011					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Colada de cuy - Pujilí, Cotopaxi		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Mestiza		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ancestral			
Breve reseña					

La Colada de Cuy: Es un plato elaborado de harina de uchujacu (compuesta de siete granos que son maíz, haba, cebada, trigo, arveja, lenteja, y garbanzo). Se lo sirve en un plato de barro acompañado de papa, huevo, queso, mote y cuy asado.

La colada de cuy es un plato tradicional que se lo prepara en casa para el consumo. El cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación. Como es de suponer, nuestros compatriotas que han emigrado hacia otras latitudes han permitido que nuestras costumbres se trasladen con ellos.

La Sra. Gladis Huilcazo nos cuenta que ella prepara este plato hace más de 80 años, ha ido pasando de generación en generación, ya que el principal ingrediente con el que se elabora este plato es el cuy. Esta preparación solo se hace en casa para consumo familiar.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Harina de haba
- ✓ Cuy
- ✓ Papas
- ✓ Cebolla
- ✓ Ajo
- ✓ hierbitas
- ✓ Aceite
- ✓ Sal

Elaboración:

- ✓ Cocinar las presas de cuy en agua, colocar el agua.
- ✓ Agregar una cucharita llena de sal y esperar que hierva para espumar la sangre que sale del cuy hasta que el caldo quede blanco.
- ✓ A parte hacer el refrito, picar la cebolla blanca, con la margarina y añadir al caldo
- ✓ Dejar en fuego bajo por media hora y tapado.
- ✓ Adicionar las papas y tapar.
- ✓ En un tazón pequeño y poner dos cucharadas de harina de maíz calentado y cernido, mezclar bien con una taza y media de agua y agregar a la sopa.
- ✓ Añadir ajo y sal Mezclar con una cuchara de palo y dejar hervir por tres minutos más.
- ✓ Agregar el perejil a la colada y mezclar bien.
- ✓ Servir acompañado de tostado de maíz amarillo normal.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocineta de gasolina
- ✓ parrilla
- ✓ Tablas madera
- ✓ licuadora

- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de loza
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales

- ✓ Cocineta de gas
- ✓ parrilla
- ✓ Tablas plásticas
- ✓ licuadora
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de porcelana
- ✓ Cuchillos

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La colada de cuy es un plato tradicional que preparan en ocasiones para el consumo familiar.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Se lo consume localmente y a nivel doméstico.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Gladis Huilcazo	47 anos ,30 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Infantes
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la		

Maestros – aprendiz		elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía del Cantón Pujilí desde hace 100 años ya que está hecho con productos nativos del lugar.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
X	Alta	Es posible que en pocos años más se deje de preparar, pues a la juventud no le interesa saber acerca de la cultura del cantón.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Colada de cuy	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Festiva	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 11



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Colada de cuy				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
ENTRADA	Harina de haba	200	g	Tamizada		Cocción en medio liquido: Hervido	1-Cocinar las presas de cuy en agua, colocar el agua.2-Agregar una cucharita llena de sal y esperar que hierva para espumar la sangre que sale del cuy hasta que el caldo quede blanco.3-A parte hacer el refrito, picar la cebolla blanca, con la margarina y añadir al caldo4-Dejar en fuego bajo por media hora y tapado.5-Adicionar las papas y tapar.6-En un tazón pequeño y poner dos cucharadas de harina de maíz calentado y cernido, mezclar bien con una taza y media de agua y agregar a la sopa.7-Añadir ajo y sal Mezclar con una cuchara de palo y dejar hervir por tres minutos más. 8-Agregar el perejil a la colada y mezclar bien.9-Servir acompañado de tostado de maíz amarillo normal.	
	Cuy	2	u			Cocción en medio graso: Sofreír		
	Papas	100	g			Cocción en seco: Parrilla		
	Cebolla	40	g					
	Ajo	10	u	Lavado y cocinado				
	Aceite	20	ml					
	Sal							

MONTAJE



TRADICIONAL

TÍPICO

X

NOTAS IMPORTANTES:

FICHA DE INVENTARIO N° 12

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 012	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Infantes					
Coordenadas: X (Este) 0°58'49,1" Y (Norte) 78°40'21,21" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Timbushca					
Código fotográfico: 0012					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
Timbushca - Pujilí, Cotopaxi			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
Mestiza			L1	Español	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía Festiva		
Breve reseña					

Es un plato tradicional de la cocina ecuatoriana, que es un caldo de carne espesado con leche y cacahuetes tostados y molidos, servido con patatas cocidas en el mismo caldo.

La Timbushca es una preparación antigua, que se la preparaba para el consumo familiar antiguamente la realizaban las abuelitas. Es una preparación que hoy en día ya no lo preparan se está perdiendo.

La Sra. Carmen Untuña nos cuenta que su abuelita le enseñó a preparar este delicioso platillo que contiene muchas vitaminas, solo lo prepara para consumo familiar.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Carnes de res
- ✓ Papas
- ✓ Mote
- ✓ Ajo
- ✓ Col
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Perejil
- ✓ Culantro
- ✓ Huevo
- ✓ Leche
- ✓ Aceite
- ✓ Mapahuirá
- ✓ Sal
- ✓ Comino

Elaboración:

- ✓ Cocinar en una olla con agua fría la carne de res, la rama de cebolla, el perejil, el tomate concasse, el ajo y la sal.
- ✓ Cuando la carne esté blanda, agregar el mote cocido, las papas y la col, dejar cocinar hasta que las papas se encuentren suaves.
- ✓ Agregar el maní y la leche y dejar hervir por un momento.
- ✓ Al momento de servir colocar el huevo picado y puede acompañar con ají molido en piedra.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocineta de gasolina
- ✓ Tablas madera
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de loza
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cocineta de gas ✓ Tablas plásticas ✓ Olla de fierro ✓ Ollas de aluminio ✓ Lavacaras plásticas ✓ Cucharas de madera (cuchara mama) ✓ Platos de porcelana ✓ Cuchillos 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La Timbushca es un plato que se elabora para el consumo familiar.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	La Timbushca es de alcance local ya que se lo prepara como habíamos dicho antes para el consumo familiar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Carmen Untuña	47 años	Ama de casa	Parroquia Pujilí	Infantes
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Es importante la Timbushca ya que es una preparación ancestral que se elabora con productos nativos de la zona.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta ya q su preparación se está desapareciendo.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Timbushca	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Festiva	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí				
Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)				

RECETA ESTÁNDAR N° 12



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Timbushca				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	<u>PLATO FUERTE</u>	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
PLATO FUERTE	Carne de res	454	g	Lavado	Troceadas	Cocción en medio líquido: Hervido	<p>1-Cocinar en una olla con agua fría la carne de res, la rama de cebolla, el perejil, el tomate concasse, el ajo y la sal. 2-Cuando la carne esté blanda, agregar el mote cocido, las papas y la col, dejar cocinar hasta que las papas se encuentren suaves. 3-Agregar el maní y la leche y dejar hervir por un momento. 4-Al momento de servir colocar el huevo picado y puede acompañar con ají molido en piedra.</p>	
	Papas	300	g	Pelado y lavado	Dados medianos	Cocción en medio graso: Sofreír		
	Mote	200	g					
	Ajo	20	g					
	Hojas de col	10	u	Lavado	Irregulares			
	Cebolla blanca	30	g		Brunoise finos			
	Perejil	15	g		Repicado			
	Culantro	15	g		Repicado			
	Huevo	3	u		Batido			
	Leche	200	g					
	Aceite	30	ml					

Mapahuirá	50	g			
Sal	20	g			
Comino	15	g			

MONTAJE



TRADICIONAL

TÍPICO

X

NOTAS IMPORTANTES:

FICHA DE INVENTARIO N° 13

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 013	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz					
Coordenadas: X (Este) 0°56'3,3" Y (Norte) 78°40'42,46" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Hornado de Pujilí					
Código fotográfico: 0013					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
Hornado –Pujilí, Cotopaxi			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
Mestiza			L1	Español	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía Típica		
Breve reseña					

El Hornado de Pujilí es un plato compuesto de Carne de Cerdo, tortillas de papa, mote, y el agrio. La carne de este succulento manjar, a diferencia del Hornado de Salcedo, es seca y bien cocida por un proceso largo que se lleva a cabo hasta en la actualidad en hornos de leña, produciendo un excelente sabor y dando un aroma extra de carbón y asado a cada uno de los pedazos de carne que se cuecen en el horno.

Hacia el año de 1940 la señora Angélica Cevallos se dedica a hacer un plato compuesto de carne de cerdo cocinada en un horno, que acompañado de tortillas, y mote se llega a convertir en un plato famosísimo que en este cantón se expende con gran afluencia en los días de feria en el patio de comidas del Mercado Central de la ciudad de Pujilí, en ese entonces la Sra. Cevallos vendía el Hornado en su casa ubicada al sur oeste a la salida de la ciudad hacia el barrio de Isinche, cercano al colegio Belisario Quevedo. Con el paso del tiempo fallece en la Sra. Cevallos heredando el legado de la preparación de Hornado a su Cuñada La Sra. Angelita Tamayo de Cevallos, quien en 1954 inicia con el Hornado en Pujilí y adoptan esta actividad más personas correspondientes a esta misma familia las cuales son hornaderas de tradición como las Sras. Emilia Madrid Cevallos, Elvira Madrid y María Angelita Tamayo de Cevallos, también hornaderas de la misma familia pero más jóvenes la Sra. Sonia Madrid y la Sra. Mercedes Cevallos quien con su colaboración podemos conocer la historia del Hornado.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Carne de cerdo
- ✓ Chicha de jora
- ✓ Ajo
- ✓ Sal
- ✓ Comino
- ✓ Pimienta
- ✓ Achiote molido

Agrio

- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Tomate
- ✓ Chicha
- ✓ Agua
- ✓ Sal
- ✓ Hierbitas
- ✓ Limón
- ✓ Panela

Tortilla de papa

- ✓ Papa chola
- ✓ Queso
- ✓ Achiote
- ✓ Manteca de cerdo

Elaboración:**Hornado**

- ✓ Licuar el ajo, la sal , el comino y el achiote para adobar la carne
- ✓ Lavar y adobar la carne por un día.
- ✓ Precalentar el horno de leña,
- ✓ Hornearla la carne por una hora aproximadamente.

Tortillas

- ✓ Pelar las papas, cocinar y aplastar, rallar el queso para incorporar a las papas y finalmente poner el achiote.
- ✓ Untar en la plancha la Manteca de Cerdo y dorar las tortillas

Agrio

- ✓ Mesclar la chicha de jora con la panela molida, las cebollas los tomates y las hierbitas.

Utensilios antiguos

- ✓ Latas de aluminio
- ✓ Horno de leña
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Bateas (recipientes a base de madera)
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Cuchillos
- ✓ Tablas de picar madera
- ✓ Platos de losa y barro
- ✓ Bandejas de madera

Utensilios actuales

- ✓ Latas de aluminio
- ✓ Horno de leña
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Bateas (recipientes a base de madera)
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Cuchillos
- ✓ Tablas de picar plásticas.
- ✓ Platos de losa y porcelana
- ✓ Bandejas de madera

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Su consumo es continuo ya que no solo hay en el cantón Pujilí sino en las diferentes provincias.
X	Continua	
	Ocasional	

	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El detalle del alcance es nacional por el mismo hecho que se consume en toda la región de la sierra.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mercedes Cevallos Madrid	65 años ,50 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Matriz
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El Hornado es muy importante en toda la sierra, pero cada una de las provincias se destaca por dar un sabor único y distintivo como es en el Cantón de Pujilí.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja porque esta preparación es muy conocida como lo decía anteriormente.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	

Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del	
Hornado de Pujilí	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)


RECETA ESTÁNDAR N° 13



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Hornado				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
PLATO FUERTE	Carne de cerdo	300	g	Desmenuzado		Cocción por concentración: Horno	Hornado 1-Licuar el ajo, la sal, el comino y el achiote para adobar la carne 2-Lavar y adobar la carne por un día. Precalentar el horno de leña, 3-Hornearla la carne por una hora aproximadamente. Tortillas 1-Pelar las papas, cocinar y aplastar, rallar el queso para incorporar a las papas y finalmente poner el achiote. Untar en la plancha la 2-Manteca de Cerdo y dorar las tortillas Agrio 1-Mesclar la chicha de	
	Chicha de jora	100	ml			Cocción en calor seco: Poeler		
	Ajo	30	g		Repicado			
	Comino	20	g					
	Pimienta	10	g					
	Achiote	20 20	ml					
	Cebolla paiteña	3	u		Corte pluma			
	Tomate	3	u		Brunoise			
	Hierbitas	15	g					
	Limón	2	u	Zumo				
	Panela	40	g					

	Papa	300	g	Lavado ,pelado y aplastado			jora con la panela molida, las cebollas los tomates y las hierbitas.
	Queso	100	g	Desmenuzado			
	Manteca de cerdo	50	g				
Montaje							
							
TRADICIONAL				TÍPICA			
				X			
NOTAS IMPORTANTES:							

FICHA DE INVENTARIO N° 14

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		014	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Pujilí	
Parroquia: Zumbahua		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Quilotoa			
Coordenadas: X (Este) 0°55'27,97" Y (Norte) 78°43'28,68" Z (Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Aji de cuy			
Código fotográfico: 0014			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Aji de cuy-Pujilí, Cotopaxi	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
Mestiza	L1	Español	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
Gastronomía	Gastronomía Típica		

Breve reseña

EL **cuy** este singular animalito, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola. Su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo CUY, que todos conocemos. Se dice que es originario del Perú, pero según estudios arqueológicos y antropológicos los pueblos norandinos, desde la antigüedad, consumían su carne como fuente de proteína. Con la invasión y la conquista española de América, el cuy fue introducido en Europa en el siglo XVI y ha sido utilizado en gran escala como animal de laboratorio en la investigación biológica.

El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación.

Tan importante es el cuy en nuestra cocina típica que ahora también la Asociación de Chefs del Ecuador, organiza por segunda ocasión el Festival Internacional del Cuy, pues está empeñada en dar a conocer al mundo la riqueza culinaria de nuestro lindo Ecuador. (Llumiquisa, 2012)

El ají de cuy es una elaboración ancestral nos cuenta la señor Baltazar Guamán que empezó realizando este plato junto a su abuelitos por parte del padre, luego lo realizo junto a su madre y por ultimo en la actualidad lo realiza junto a su esposa e hijos y lo expende los días domingos de 09:00 a 16:00 de la tarde en su restaurante que se encuentra ubicado en Quilotoa del Cantón Pujilí.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Cuy
- ✓ Papas
- ✓ Ajo
- ✓ Sal
- ✓ Comino
- ✓ Salsa de maní
- ✓ Hojas de lechuga

Preparación:

- ✓ Aliñar el Cuy con sal, pimienta, comino y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy.
- ✓ Para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas.
- ✓ Áselo sobre carbón haciéndolo girar hasta que éste se cocine por dentro y por fuera, úntele achiote de vez en cuando.
- ✓ Para servir se coloca hojas de lechuga con papas cocidas bañadas en salsa de maní y ají.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocina de leña
- ✓ Tablas de madera

- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Cuchillos
- ✓ Platos de barro y loza

Utensilios actuales

- ✓ Cocina de leña
- ✓ Tablas de plástico
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Cuchillos
- ✓ Platos de porcelana y loza

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación es ocasional ya que solo lo realizan los días Domingos, también se podría añadir que se dan en días festivos como son (matrimonios, bautizos, confirmaciones).
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Es de alcance regional ya que en toda la región sierra ha empezado lo que es la crianza del cuy.
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES



Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Baltazar Guamán	51 años de edad 40 años de actividad		Parroquia Zumbahua	Quilotoa
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					

Otro		espacios públicos o cotidianos.		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Esta preparación es muy importante de la gastronomía de Pujilí desde hace más de 80 años ya que ya que está hecho con productos de la zona nativos del lugar. No se ha posesionado en el mercado, solamente en los hogares.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La sensibilidad al cambio es media ya que esta preparación es reconocida en alguna provincia de Cotopaxi.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del	
Ají de Pujilí	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 14

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Ají de cuy					FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax:4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	<u>PLATO FUERTE</u>	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA			
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
PLATO FUERTE	Cuy	4	u	Pelado y lavado y asado		Cocción en seco: Parrilla	1-Aliar el Cuy con sal, pimienta, comino y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy. 2-Para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas. 3-Áselo sobre carbón haciéndolo girar hasta que éste se cocine por dentro y por fuera, úntele achiote de vez en cuando. 4-Para servir se coloca hojas de lechuga con papas cocidas bañadas en salsa de maní y ají.		
	Papas	24	u	Peladas ,lavadas y cocinadas		Cocción en medio liquido: Hervido			
	Cebolla lojana	5	u						
	Salsa de maní	100	g	Repicado					
	Lechuga	4	Hojas						
	Sal al gusto								

MONTAJE



TRADICIONAL

TÍPICA

X

NOTAS IMPORTANTES:

FICHA DE INVENTARIO N° 15

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 015	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: La Victoria		Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Av.: Adolfo Jiménez					
Coordenadas: X (Este) 0°55'55,18" Y (Norte) 78°41'7,74" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Fritada con mote de Pujilí					
Código fotográfico: 0015					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
Fritada con mote de Pujilí - Pujilí, Cotopaxi			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
Mestiza			L1	Español	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía Típica		
Breve reseña					

La fritada de chanco es otro delicioso plato tradicional de Pujilí. Esta sabrosa combinación es un claro ejemplo de sincretismo cultural entre la tradición culinaria; pues esta comida no sería la misma sin sus acompañantes locales: mote (variedad de maíz de color blanco), plátano maduro, papas, encurtido (tomate y cebolla macerados con limón) y maíz tostado.

Uno de los lugares más concurridos en Pujilí son las fritadas de doña Imelda en donde ofrece varios platos típicos que se caracteriza por su sabor único. A las 03.00 del día jueves empieza la cocción y a las 07:00 la fritada ya está cocida, luego la doran y la fritada ya está lista y se expende hasta las 08:00, este horario se mantiene hasta el domingo.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Carne de cerdo
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Comino
- ✓ Dientes de ajo
- ✓ Sal cerveza
- ✓ Plátano madura
- ✓ Aceite
- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Limón
- ✓ Tomate

Elaboración:

- ✓ En una paila, añada el agua, la carne de cerdo el ajo, el comino y la sal.
- ✓ Cocinar a fuego alto moviendo constantemente hasta que el agua se evapore, rehidratar con la cerveza.
- ✓ Bajar el fuego y seguir moviendo hasta que la carne se dore.
- ✓ Curtir la cebolla con la sal y el limón y mezclar con el tomate.
- ✓ Freír el plátano maduro.
- ✓ Servir todo junto acompañado de mote, y llapingachos.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocineta de gasolina
- ✓ Paila de bronce
- ✓ Tablas madera
- ✓ licuadora
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticas
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de loza
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales

- ✓ Cocineta de gas
- ✓ Paila de bronce



<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tablas plásticas ✓ licuadora ✓ Olla de fierro ✓ Ollas de aluminio ✓ Lavacaras plásticas ✓ Cucharas de madera (cuchara mama) ✓ Platos de porcelana ✓ Cuchillos 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El detalle de la periodicidad es ocasional ya no se sirve con frecuencia el mote en esta preparación, solo cuando es posible adquirirlo, pues se lo puede encontrar solamente los días Miércoles y Domingos en la feria			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Por el mismo hecho que las fritadas son reconocidas y los turistas ya conocen esta preparación.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Imelda Estrella	50 años ,30 años de actividad	Ama de casa	La Victoria	Matriz
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					


6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Este plato es de gran importancia, ya que se realiza con productos de la zona, ya que es bien reconocido por los turistas.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Su sensibilidad es media, ya que esta preparación es identificada a nivel nacional, y por el mismo es conocida en Cantón Pujilí.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del	
Fritada con mote de Pujilí	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 15

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Fritada				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4		
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	<u>PLATO FUERTE</u>	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA			
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
PLATO FUERTE	Carne de cerdo	200	g	Troceada en cubos		cocción en medio liquido: Hervido	1-En una paila, añada el agua, la carne de cerdo el ajo, el comino y la sal. 2-Cocinar a fuego alto moviendo constantemente hasta que el agua se evapore, rehidratar con la cerveza. 3-Bajar el fuego y seguir moviendo hasta que la carne se dore. 4-Curtir la cebolla con la sal y el limón y mezclar con el tomate. 5-Freír el plátano maduro. 6-Servir todo junto acompañado de mote, y llapingachos.		
	Cebolla blanca	100	g		Corte juliana	cocción en medio graso: Freír			
	Comino	10	g						
	Dientes de ajo	40	g		Enteros				
	Sal	15	g						
	Cerveza	200	g						
	Plátano maduro	50	g	Pelar	Corte laminas				
	Aceite	50	g						
	Cebolla paiteña	500	g	lavadas y pelada	Corte en cuartos				

	Limón	10	u	Zumo		
	Tomate	50	g		Corte juliana	
MONTAJE						
<div></div>						
TRADICIONAL				TÍPICO		
				x		
NOTAS IMPORTANTES:						



FICHA DE INVENTARIO N° 16



GOBIERNO NACIONAL
DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL

DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

FICHA DE INVENTARIO

CÓDIGO

016

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

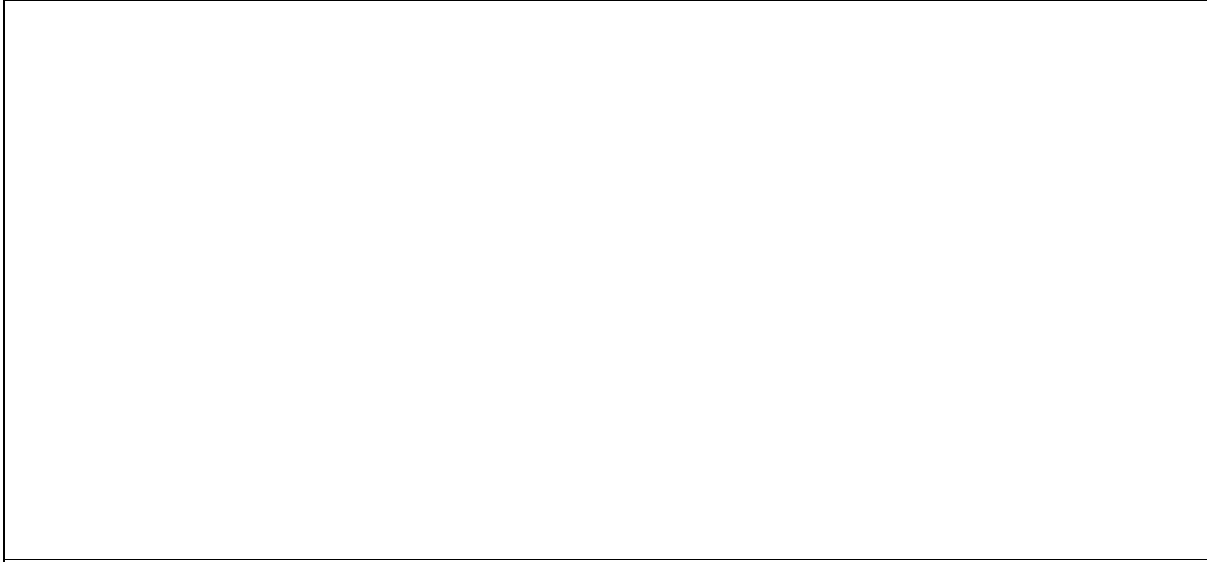
Provincia: Cotopaxi **Cantón:** Pujilí

Parroquia: Pujilí ☒ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Infantes

Coordenadas: X (Este) 0°58'58,56" Y (Norte) 78°40'4,71" Z (Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Cariucho seco

Código fotográfico: 0016

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Cariucho seco - Pujilí, Cotopaxi	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Festiva	

Breve reseña

La preparación del cariucho seco es antigua, este plato se lo servía en ocasiones especiales como son fiestas religiosas .ahora se lo ha reemplazado con lo que son arroz con medallones de pollo y una ensalada. Nos cuenta La Sra. Alegría Muilema que ella antes los prepara para las fiestas.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Carne de chanco
- ✓ Papas
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Nata
- ✓ Sal
- ✓ Aceite

Elaboración:

- ✓ Cocinar las papas con sal, luego escurra el agua y guárdelas.
- ✓ Hacer un refrito con la cebolla y el aceite, sazone, agregue la nata y mezcle bien.
- ✓ A la preparación anterior añadir las papas cocinadas y vuelva a mezclar.
- ✓ Servir caliente acompañado de cuy, chanco o res asados.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocineta de gasolina
- ✓ parrilla
- ✓ Tablas madera
- ✓ licuadora
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de loza
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales

- ✓ Cocineta de gas
- ✓ Tablas plásticas
- ✓ licuadora
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Platos de porcelana
- ✓ Cuchillos

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Es una preparación antigua en Pujilí, aún se lo prepara para el consumo doméstico y fiestas religiosas.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	


	Provincial	Su alcance es a nivel local esto solo se prepara para consumo doméstico.			
	Regional				
	Nacional				
	Internacio				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Alegría Muilema	75 años 50 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Barrio de Infantes
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Este plato es muy importante pero se lo prepara con poca frecuencia para consumo familiar.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	Ya no se lo prepara con frecuencia solo en ocasiones para consumo familiar.			
	Medía				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del		

Cariucho seco	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Festiva
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino			
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 16

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cariucho seco					FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax:4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	<u>PLATO FUERTE</u>	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA			
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
PLATO FUERTE	Carne cocinada de chancho	300	g	Lavado y cocinado		Cocción en medio graso: Sofreír	1-Cocinar las papas con sal, luego escurra el agua y guárdelas. 2-Hacer un refrito con la cebolla y el aceite, sazone, agregue la nata y mezcle bien. 3-A la preparación anterior añadir las papas cocinadas y vuelva a mezclar. 4-Servir caliente acompañado de cuy, chancho o res asados.		
	Papas	150	g		Rodajas	Cocción en medio liquido: Hervir			
	Cebolla blanca	50	g		Brunoise fino				
	Nata	50	ml						
	Sal	30	g						
	Aceite	20	ml						

MONTAJE






TRADICIONAL

TÍPICO

X

NOTAS IMPORTANTES:

FICHA DE INVENTARIO N° 17

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 017	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz					
Coordenadas: X (Este) 0°57'17,35" Y (Norte) 78°41'41,96" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Chaguarmishque					
Código fotográfico: 0017					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Chaguarmishque - Pujilí, Cotopaxi		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lenqua (s)			
Mestiza		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía ancestral típica			
Breve reseña					

Inkanta)El Agave también es conocida con los nombres pita, maguey, cabuya, mezcal y fique, pertenece a la familia Agavácea; es una planta con hojas agrupadas en forma de rosetas, es oriundo del continente americano, con una distribución que se extiende desde el sur de Estados Unidos hasta Colombia y Venezuela.

(Pérez, 2014)La cebada es un cereal altamente recomendable, dada sus excelentes propiedades terapéuticas y nutricionales, sobretodo en primavera-verano ya que nutre, relaja y refresca el hígado y la vesícula biliar.

La cabuya es penco que crece en la Parroquia Rural de Angamarca, cuando este peco está maduro se le hace un hueco en el corazón del mismo y este empieza a drenar un zumo.

Según cuenta la Sra. Luisa Suntasig que le contaba su abuelita que antiguamente se hacía un ritual para extraer el líquido el cual está listo en un mes, se lo recolecta a través de un recipiente al medio día o media tarde y de ahí se realiza la preparación de la bebida ancestral. Vende esta preparación los días miércoles y domingos de 07:00 a 13:00 en el mercado municipal.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Mishque
- ✓ Arroz de cebada

Elaboración:

- ✓ Cocinar el dulce de cabuya y agregar el arroz de cebada.
- ✓ Dejar cocer hasta que esté listo el arroz y tenga el dulce deseado

Utensilios antiguos

- ✓ Pondo de barro
- ✓ Cocina a leña

Utensilios actuales

- ✓ Cacerolas y lecheras UMCO
- ✓ Cocina a gas

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La bebida del Chaguarmishque se elabora continuamente ya que el producto lo tiene en casa, se podía decir que lo consumen de lunes a domingo
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	De alcance provincial y regional porque ha sido una bebida de gran relevancia.
X	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Luisa Suntasig	52 años 35 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Av.: Guaranda
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La bebida del Chaguarmishque es sabrosa y sana, se caracteriza por aprovechar todo el producto de la zona ya que el mismo le da una identidad, por su producción y consumo, los turistas hablan de esta bebida afrodisiaca dicen que es bueno para la artritis					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La sensibilidad al cambio es Media porque esta bebida no ha sido un plato de gran preeminencia y es muy poco conocido por los consumidores por el mismo hecho se está perdiendo.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del		
Chaguarmishque	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral Típica		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos		Audio	
	X				
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH					

Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 17

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Chaguarmishque				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4		
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	<u>BEBIDA</u>			
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
BEBIDA	Dulce de Agave	1000	ml				Ebullición	1. Cocinar el dulce de cabuya y agregar el arroz de cebada. 2. Dejar cocer hasta que esté listo el arroz y tenga el dulce deseado	
	Arroz de Cebada	220	g	Remojado un día antes y lavado			Ebullición		

MONTAJE



TRADICIONAL

TÍPICA

X

NOTAS IMPORTANTES: Cultura Gastronómica: Bebidas ancestral Pujilenses ,consumida gran parte en las fiestas de indígenas de gran importancia de como: matrimonio, bautizos, etc.

FICHA DE INVENTARIO N° 18



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

**INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL**
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO



CÓDIGO

018

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Pujilí

Parroquia: Pujilí

☒ **Urbana**

☐ **Rural**

Localidad: Matriz

Coordenadas: X (Este) 0°57'21,68"

Y (Norte) 78°41'45,95"

Z (Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: Cuajada

Código fotográfico: 0018

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Cuajada-Pujilí, Cotopaxi	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lenqua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Ancestral Típica	
Breve reseña			
<p>Según la tradición histórica el cuajo se descubrió por primera vez aproximadamente hace de 4000 a 5000 años en Egipto. Se empleaban tripas y, sobre todo, estómagos secos para guardar en ellos líquidos. La leche que se guardaba de este modo se cuajaba casualmente gracias a la enzima del cuajar consiguiendo además que el producto se conservase mejor. De este modo se desarrolló a lo largo de los siglos el arte de hacer quesos. El cuajo natural se relaciona por tanto con la producción del queso desde tiempos inmemoriales. (Historia del cuajo, 2014)</p> <p>La Sra.: Luisa Chango nos cuenta que ella realiza la cuajada más de 50 años, esto lo aprendió de su madre dice que esta bebida en la antigüedad era consumida exclusivamente por los grandes hacendados del Cantón, al transcurrir del tiempo se ha ido popularizando y lo podemos encontrar los días feriados (Miércoles y jueves) de 09:00 a 13:00 de la tarde.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Leche✓ Cuajada <p>Elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Hervir la leche.✓ En la leche tibia agregar el cuajo✓ Dejar enfriar y servir. <p>Utensilios Antiguos</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Lavacaros✓ Ollas de aluminio✓ Lecheros de aluminio✓ Tazas de barro <p>Utensilios Actuales</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Lavacaros✓ Ollas de aluminio✓ Lecheros de aluminio✓ Vasos de vidrio			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	El detalle de la periodicidad es ocasional porque solo atienden los días miércoles y domingos.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otros		


Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El detalle del alcance es local ya que solo en esa zona realizan la bebida.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Luisa Chango	80 años.60 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Barrio la Merced
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Es muy importante esta bebida ya que es muy antigua e identifica la cultura gastronómica de los antepasados del Cantón Pujilí.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La sensibilidad al cambio es media ya que es muy poco conocida por los turistas.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Cuajada	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Festiva
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino			
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR Nº 18

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuajada					FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA			
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración	X	Congelación		Otros		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
BEBIDA	Cuajada	12	Gotas			Cocción en medio liquido: Hervir	1-Hervir la leche. 2-En la leche tibia agregar el cuajo 3-Dejar enfriar y servir.		
	Leche	1000	ml						
	Canela	1	Astilla						
MONTAJE									
									
TRADICIONAL					TÍPICO				
					X				
NOTAS IMPORTANTES:									

FICHA DE INVENTARIO N° 19

GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO

INPC
Instituto Nacional de
Patrimonio Cultural
Ecuador

CÓDIGO

019

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Pujilí

Parroquia: Pujilí

☒ Urbana☐ Rural

Localidad: García Moreno y Amazonas

Coordenadas: X (Este) 0°57'17,65"

Y (Norte) 78°41'47,11"

Z (Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: Zamora

Código fotográfico: 0019

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Zamora-Pujilí, Cotopaxi	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Ancestral Típica	
Breve reseña		

La Sra.: Luisa Chango nos cuenta que ella realiza la Zamora más de 50 años, esto lo aprendió de su madre dice que esta deliciosa bebida muy dulce que como la juanesca se preparaba en diferentes hogares pastusos en semana santa y Navidad se obsequiaba entre familiares y amistades. Esto lo encontramos en el mercado de Pujilí los días (miércoles y jueves) de 09:00 a 13:00 de la tarde.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Calostro de la vaca
- ✓ Leche
- ✓ Canela
- ✓ Clavo de olor
- ✓ Ishpingo

Elaboración:

- ✓ Hervir el calostro en una cacerola.
- ✓ Colocar la leche en la calostro hirviendo.
- ✓ Poner todos los condimentos dulces dejar hervir.
- ✓ Colocar en tazas de barro.
- ✓ Servir caliente.

Utensilios Antiguos

- ✓ Paila de bronce
- ✓ Cocina a leña
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Ollas de barro
- ✓ Lecheros de aluminio
- ✓ Cuchara mama de madera

Utensilios Actuales

- ✓ Cacerola de Acero inoxidable
- ✓ Cocina a gas
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lecheros de aluminio
- ✓ Cucharones

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	El detalle de la periodicidad es ocasional ya que los ingredientes no podemos encontrar.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	El detalle del alcance es local ya que solo en el Cantón de Pujilí se realiza esta preparación.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Luisa Chango	80 años de edad 60 años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Barrio Infantes

Procedencia del saber

Detalle de la procedencia

Padres – hijos

X

Maestros – aprendiz

Centro de capacitación

Otro

Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.

Transmisión del saber

Detalle de la transmisión

Padres – hijos

X

Maestros – aprendiz

Centro de capacitación

Otro

La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

La importancia de esta bebida en esta Cantón es indispensable ya que con esta preparación les identifica la cultura gastronómica.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

Alta

Media

X

Baja

La sensibilidad al cambio es baja ya que solo hay una persona quien lo prepara.

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Cuajada	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y	Gastronomía	Gastronomía Festiva

	el universo		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino			
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)





RECETA ESTÁNDAR N° 19

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Zamora				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax:4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
BEBIDA	Calostro	100	g			Cocción en medio líquido: Hervir	1-Hervir la calostro en una cacerola. 2-Colocar la leche en la calostro hirviendo. 3-Poner todos los condimentos dulces dejar hervir. 4-Colocar en tazas de barro. Servir caliente.	
	Leche	500	ml					
	Canela	2	Astillas					
	Clavo de olor	3	g					
	Ishpingo	3	g					
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
				X				

FICHA DE INVENTARIO N° 20

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 020	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: La Victoria		Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz					
Coordenadas: X (Este) 0°55'27,97" Y (Norte) 78°41'28,68" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Colada Morada					
Código fotográfico: 0020					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Colada Morada-Pujilí, Cotopaxi		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lenqua (s)			
Mestiza		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Tradicional			
Breve reseña					

(Propiedades y beneficios medicinales del maíz morado, 2015) El maíz morado crece primordialmente en los Andes del Perú, a unos 3 mil metros sobre el nivel del mar. Su intenso color morado le da una particularidad sobre las otras clases de maíz. Los estudios señalan que el maíz morado surgió a partir de la especie llamada "Kculli". Esta forma o variedad de maíz ha venido siendo usada por la gente de los Andes para dar color a alimentos y bebidas, algo que el mundo industrializado recién está explotando.

(Día de los difuntos y la colada morada conserva la tradición del Ecuador, 2015) El 2 de noviembre de cada año se celebra el Día de los Difuntos, fecha de singular importancia en el calendario de nuestras fiestas populares que se caracterizan por una mezcla de tradiciones y costumbres ancestrales. En estas fechas como parte de un rito ancestral se elabora y se consume la colada morada es una de las tradiciones gastronómicas que perduran en el Ecuador como una costumbre que no se limita a consumirla en conmemoración del día de los difuntos, porque en su preparación se denota una ritualidad que permite mantener vigente la receta. La colada morada es un alimento que expresa el mestizaje propio de nuestra ciudad y es una simbiosis de la forma de ser de pujilenses y ecuatorianos, porque "somos personas que recordamos aromas y sabores de la familia, de manera especial aquellos que elaboran las madres y las abuelas

La Sra. Cecilia Martínez. a empezando hacer esta bebida sembrando el maíz negro en la tierra de Pujilí, nos relata que se cosecha y se pone a secar la mazorca en unas lonas y que al mismo le dé directo el sol, la preparación de esta bebida le ha enseñado su abuelita a realizarla hace 60 años. Ha empezado vendiendo esta bebida tradicional a 2 riales y ahora en la actualidad a 0,50 ctvs., nos dice que vienen campesinos y turistas a tomar esta bebida ya que es de maíz negro puro y no es curado. Vende los días domingos en la plazoleta central de 07:00 a 11:00 de la mañana.

4. DESCRIPCIÓN

ingredientes:

- ✓ Naranjillas.
- ✓ Mortiño.
- ✓ Mora
- ✓ Clavo de olor.
- ✓ Canela.
- ✓ Pimienta de olor.
- ✓ Panelas
- ✓ Frutillas.
- ✓ Babaco
- ✓ Mora.
- ✓ Piñas.
- ✓ Harina morada.
- ✓ Duraznos
- ✓ Hierbas
- ✓ Ramas de naranja

Preparación:

- ✓ En una olla grande poner aproximadamente 20 litros de agua con las hierbas,

la panela, el mortino a hervir.

- ✓ Pelar las naranjillas y hacerlas pulpa lo mismo con la mora, colocarla en la olla, añadir el clavo de olor, la pimienta, la canela y dejar hervir.
- ✓ Separar un poco del agua y mezclarlo con la harina de maíz poco a poco con un batidor de mano y cernirlo dos veces, esto mezclarlo con toda el agua de la olla, para que espese
- ✓ Lavar y picar las frutillas, lavar las moras, picar la piña en pedazos pequeños y añadir a la olla
- ✓ Picar los duraznos, frutillas babaco en cuadritos, todo a la olla. Dejar que tome punto. Dejar enfriar.

Utensilios antiguos

- Baldes
- Olla de barro
- Tazas de barro
- Paila de bronce
- Viandas
- Cocina a leña

Utensilios Actuales

- Baldes
- Olla de barro
- Paila de bronce
- Viandas
- Cocina a leña
- Vasos de Vidrio

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La bebida tradicional de la colada morada se elabora ocasional solo los días domingos ya que en ese día son las ferias.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es de alcance nacional ya que es una bebida tradicional que es conocida por todos los ecuatorianos y más es consumida el 2 de noviembre que es el día en que esta bebida es relevante.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Cecilia Martínez	75 años, 60 años de actividad	Ama de casa	La Victoria	Matriz
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Por el simple hecho que es una bebida tradicional es importante ya que es representativa para el Ecuador entero y este le da identidad y tradición que expresa el mestizaje de la misma ciudad.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja en la Provincia de Cotopaxi del Cantón de Pujilí ya que se expende esta bebida tradicional todos los días Domingos.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa		Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del	
Colada Morada		Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos		Audio	
	X				
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH					


Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.




Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 20

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Colada Morada				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	<u>BEBIDA</u>		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
	harina morada	250	g	Tamizada		Cocción en medio liquido: Hervir	1-En una olla grande poner aproximadamente 20 litros de agua con las hierbas, la panela, el mortino a hervir. 2Pelar las naranjillas y hacerlas pulpa lo mismo con la mora, colocarla en la olla, añadir el clavo de olor, la pimienta, la canela y dejar hervir. 4-Separar un poco del agua y mezclarlo con la harina de maíz poco a poco con un batidor de mano y cernirlo dos veces, esto mezclarlo con toda el agua de la olla, para que espese 5-Lavar y picar las frutillas, lavar las moras, picar la piña en pedazos pequeños y añadir a la olla 6-Picar los duraznos, frutillas babaco en cuadritos, todo a la olla.	
	Naranja	3	g	Lavado y licuado				
	Mortino	50	g	Lavado y licuado				
	Mora	50	g	Lavado y licuado				
	Clavo de olor	15	g					
	Canela	15	g					
	Pimienta de olor	10	g					
	Panelas	50	g					
	Frutillas	60	g		Rodajas			
	Babaco	50	g		Cortes irregulares			
	Piñas	50	g					

	Hierbas	20	g	lavado			Dejar que tome punto. Dejar enfriar.
MONTAJE							
<div></div>							
TRADICIONAL				TÍPICO			
X							
NOTAS IMPORTANTES:							

FICHA DE INVENTARIO N° 21

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 021	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Zumbahua		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Quilotoa					
Coordenadas: X (Este)		Y (Norte)		Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Chicha de Jora					
Código fotográfico: 0021					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
Chicha de Jora-Pujilí, Cotopaxi			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
Mestiza			L1	Español	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía Ancestral Típica		
Breve reseña					

La **chicha**, como brebaje de maíz o arroz, es una bebida ancestral, heredada de los antepasados aborígenes. Constituye desde un refresco hasta una especie de vino embriagante. La elaboración de la chicha se halla descrita desde la conquista y la Colonia; perdura hasta la actualidad, algunos le llaman la “Chicha andina”.

Según la Real Academia Española y otros autores, la palabra “chicha” proviene del kuna chichab, que significa “maíz”. Sin embargo, existe otro término en lengua náhuatl chichiatl: “agua fermentada”.

La leyenda atribuye el descubrimiento casual de la chicha de jora, al inca Túpac Yupanqui, cuando las lluvias habían deteriorado los silos, fermentándose los humedecidos granos de maíz. Para evitar desechar el maíz, el Inca ordenó la distribución de la malta fermentada para aprovecharla en forma de mote, (maíz cocido en agua), pero, dadas las características desagradables que presentaba, se optó por descartarla. (AVB, 2012)

Las **chicha** una bebida exquisita, no se sabe con exactitud el tiempo ni como se empezó a elaborar, se presume según las investigaciones que sobrepasa los 100 años, se elabora en fiestas familiares, y el festejo del Niño de Isinche y sigue siendo de gran importancia en el Cantón Pujilí. Las fiestas se realizan en el mes de Diciembre, el prioste mayor es el encargado de realizar todos los gastos el cual comienza un día jueves y termina el día Domingo. La chicha, fue y sigue siendo un punto focal para los comentarios sobre su sabor, es por eso que su prioste se esmera en su preparación.

El señor Baltazar Guamán nos cuenta que el empezó realizando esta bebida ancestral con la enseñanza de su abuelito ya que el preparaba una chicha de maíz puro, dice que el maíz se lo pone a remojar por tres días para poder utilizar de ahí se lo pone a secar luego se le manda al molino y está listo para realizar la chicha de jora.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ agua.
- ✓ maíz de jora.
- ✓ cebada.
- ✓ cuchara de clavo de olor.
- ✓ azúcar al gusto

Preparación:

- ✓ En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente 20 a 25 minutos.
- ✓ En una olla grande hervir 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese.
- ✓ Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media más.
- ✓ Añadir azúcar al gusto una vez que se haya enfriado, colarlo.
- ✓ Colocarlo en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocina de leña
- ✓ Pipas de madera
- ✓ Cedazo

- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales

- ✓ Cocina de leña
- ✓ Pipas de madera
- ✓ Cedazo
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Cuchillos

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta bebida se la consume ocasionalmente, los días festivos que es en el mes de Diciembre y días de fiesta como es (matrimonios, bautizos, confirmaciones. etc.).
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Su alcance es regional ya lo preparan a nivel zona sierra y en el Cantón Pujilí solo se realiza una vez al año en las fiestas Dicembrinas del Niño de Isinche.
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Baltazar Guamán	51 años de edad 40 años de	-	Parroquia Zumbahua	Quilotoa
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		

Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Su importancia es muy grande, pues se realice en una fecha determinada y para una ocasión especial como son las fiestas del Niño de Isinche, la convierte en una bebida patrimonial de Pujilí, que aunque pase los años se la seguirá realizando.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, pues al paso de los años se le sigue realizando y se mantendrá mientras se realice las fiestas, Pujilí es un Cantón muy católico y los festejos y agradecimientos al Niño de Isinche no cesaran.
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Chicha de Jora	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Festiva

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino

Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 21

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR							
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Chicha de jora				FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	<u>BEBIDA</u>	
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
BEBIDA	Maíz de jora	200	g	Tamizado			1-En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente 20 a 25 minutos. 2-En una olla grande hervir 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese. 3-Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media más. 4-Añadir azúcar al gusto una vez que se haya enfriado, colarlo. 5-Colocar en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días.
	Cebada	100	g	Lavado y licuado			
	Clavo de olor	20	g				
	Azúcar al gusto	40	g				

MONTAJE



TRADICIONAL

TÍPICA

X

NOTAS IMPORTANTES:

FICHA DE INVENTARIO N° 22

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 022	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz					
Coordenadas: X (Este) 0°57'15,61" Y (Norte) 78°41'47,91" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Morocho					
Código fotográfico: 0022					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Morocho-Pujilí, Cotopaxi		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lenqua (s)			
Mestiza		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ancestral, Típica			
Breve reseña					

(Heep, 2004) **Maíz:** Cereal de los indios americanos. Él maíz es un cereal que más se cultiva en el mundo. La palabra maíz proviene de la palabra mabíz, de la lengua de los indios taínos, pueblo extinguido que habito en la región de las antillanas. El maíz es una de las plantas gramíneas de mayor tamaño. Las plantas adultas son muchas veces más altas que los seres humanos. En América

El **morocho** es un cereal tan antiguo como la historia del Ecuador y tan popular como nuestra música. Un vaso de esta bebida tiene detrás una noche de remojo del cereal, la paciencia para molerlo hasta que quede sin cascara y todo el proceso que se necesita. El **morocho** tiene un aroma único. Es una mezcla de leche y canela. En cuestión de gustos, muchos prefieren acompañar esta bebida con empanadas de viento. Muchas de las familias Pujilenses la siguen elaborando para consumo de su hogar ya que también es una bebida muy nutritiva y sabrosa.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ leche
- ✓ astilla de canela
- ✓ morocho molido
- ✓ azúcar
- ✓ Canela en polvo

Elaboración:

- ✓ Remoje el morocho en abundante agua fría la noche anterior a la preparación.
- ✓ Al día siguiente escurra y ponga en una olla a presión con 4 tazas de agua y deje cocer por 1 hora hasta que esté muy blando.
- ✓ Agregue la leche, la canela y cocine hasta que esté suave.
- ✓ Si le falta líquido, añada leche hirviendo.
- ✓ Agregue el azúcar. Sirva caliente o frío, espolvoreado con canela en polvo.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocina de leña
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Tazas de barro y loza

Utensilios Actuales

- ✓ Cocina a gas
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Tazas de porcelana y loza

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El morocho es ocasional ya que solo lo preparan en casa.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Es de alcance local ya que los ingredientes como el principal que es el morocho demora 8 a 9 meses en hacer mazorca.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Martha Gavilema	57 años	Ama de casa	Pujilí	Matriz
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía de Pujilí hace muchos años. Ya que está hecho con productos nativos del lugar se consume en poca cantidad en cada uno de los hogares del Cantón.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta ya que el morocho se ha sometido a diferentes cambios como agregarle azúcar.			
	Media				
	Baja				

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Morocho	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ancestral, Típica

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		

10. DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora:** ESPOCH**Inventariado por:** Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra**Revisado por:** Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino**Registro Fotográfico:** Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.**Elaborado:** Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 22

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Morocho				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax:4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	<u>BEBIDA</u>		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
BEBIDA	Leche	500g	g			cocción en medio liquido: Hervido	1-Remoje el morocho en abundante agua fría la noche anterior a la preparación. 2.-Al día siguiente escurra y ponga en una olla a presión con 4 tazas de agua y deje cocer por 1 hora hasta que esté muy blando. 3-Agregue la leche, la canela y cocine hasta que esté suave. 4-Si le falta líquido, añada leche hirviendo. 5-Agregue el azúcar Sirva caliente o frío, espolvoreado con canela en polvo.	
	Canela	2	Astilla					
	Morocho	200	g	remojado				

MONTAJE



TRADICIONAL

TÍPICO

X

NOTAS IMPORTANTES:

FICHA DE INVENTARIO N° 23

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 023	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Pujilí			
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz					
Coordenadas: X (Este) 0°57'17,36" Y (Norte) 78°41'41,69" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Jucho					
Código fotográfico: 0023					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Dulce de capulí - Pujilí, Cotopaxi		D1		N/A	
		D2		N/A	
Grupo social		Lenqua (s)			
Mestiza		L1		Español	
		L2		N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ancestral,			
Breve reseña					

El jucho se bebe frío o caliente, tiene un sabor dulce y un aromático perfume por la combinación de especias exóticas y frutas andinas. Esta bebida se consume en los hogares indígenas, como parte de la ritualidad del Pawkar Raymi (fiesta de florecimiento), y en los mestizos, como símbolo del Carnaval. “El capulí es una planta especial en nuestra cultura, está relacionada con la energía y los augurios para el nuevo año andino, que según nuestro calendario ocurre en marzo”. El dulce de capulí es una bebida que se prepara en el mes de febrero solo lo preparan en esas fechas.

La Sra. Piedad Valladares nos comenta que su abuelita le enseñó a preparar esta deliciosa bebida. La Sra. Piedad se despierta muy de mañana a juntar el capulí, escoge cada uno de ellos y los dañados los vota para sus cerdos. Vende 09:00 a 12:00 de la mañana en el Mercado Municipal de Diciembre hasta Febrero.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Capulí
- ✓ Harina morada
- ✓ Durazno
- ✓ Azúcar

Elaboración:

- ✓ Tamizar la harina morada y colocar en agua.
- ✓ Lavar el capulí.
- ✓ Poner agua en una olla, cuando ya estece en ebullición colocar el capulí. Luego colocar la harina morada.
- ✓ Colocar el durazno pelado.
- ✓ Hervir.
- ✓ Servir el dulce de capulí cuando ya estece frio.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocineta de gasolina
- ✓ Tablas madera
- ✓ licuadora
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticas
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Tazas de loza
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales

- ✓ Cocineta de gas
- ✓ Tablas plásticas
- ✓ licuadora
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lavacaros plásticos ✓ Cucharas de madera (cuchara mama) ✓ Tazas de porcelana ✓ Cuchillos 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	El dulce de capulí es una bebida ancestral ,se la realiza anualmente ya que el producto principal se da cada año,			
	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Su alcance ha llegado a nivel provincial en la parte de la sierra teniendo en cuenta que se están extinguiendo los arboles de capulí.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacio				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Blanca Piedad Valladares	47 años. 30 años de actividad	Ama de casa	Parroquia Pujilí	Barrio Infantes
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El dulce de capulí más conocido como jucho es una bebida ancestral indígena. El capulí es importante para la comunidad, con el prepararan dulces, mermeladas y otros postres que les gustan mucho a los niños y adultos.					

SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta ya que la juventud de hoy día solo se está dedicando a lo que es la comida rápida y dejando un lado la comida ancestral.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámb	Detalle del	
Dulce de capulí	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Festiva	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				




Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR Nº 23

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Dulce de Capulí					FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax:4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	<u>POSTRE</u>	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
POSTRE	Capulí	200	g			cocción en medio liquido: Hervido	1-Tamizar la harina morada y colocar en agua. 2-Lavar el capulí. 3-Poner agua en una olla, cuando ya estece en ebullición colocar el capulí. Luego colocar la harina morada. 4-Colocar el durazno pelado. 5.-Hervir. 6-Servir el dulce de capulí cuando ya estece frio.	
	Harina morada	100	g	Zumo				
	Durazno	10	u	Lavado y pelado				
	Azúcar al gusto							
MONTAJE <div data-bbox="1034 1072 1317 1257" data-label="Image"> </div>								
TRADICIONAL					TÍPICO			
X								

FICHA DE INVENTARIO N° 24

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 024	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz					
Coordenadas: X (Este) 0°57'17,34" Y (Norte) 78°41'42,72" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Horchata					
Código fotográfico: 0024					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Horchata - Pujilí, Cotopaxi		D1		N/A	
		D2		N/A	
Grupo social		Lengua (s)			
Mestiza		L1		Español	
		L2		N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía típica			
Breve reseña					

Una bebida refrescante, fácil de preparar, sana y saludable. El agua de horchata se hace mezclando leche o agua con semillas molidas, la más clásica es la que prepararemos a continuación, la horchata de arroz, se ha considerado como una bebida refrescante que se toma con hielo durante el verano o en lugares de clima caluroso.

La Sra. María Ronquillo Yáñez nos comenta que ella aprendió a elaborar esta bebida junto a su abuelita. Vende los días miércoles y domingos en el Mercado Municipal de 08:00 a 12:00 de la mañana.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Arroz de cebada
- ✓ Leche
- ✓ Canela
- ✓ Azúcar

Elaboración:

- ✓ Coloca el arroz en un recipiente grande con 2 1/2 litros de agua y deja remojar durante por lo menos 1 hora.
- ✓ Luego licúalo con 1/2 litro del agua en que se remojó, leche condensada, leche evaporada y 1 rajita de canela.
- ✓ Vierte el licuado de arroz dentro del recipiente con el agua en que se remojó el arroz y revuelve hasta mezclar bien.
- ✓ Cuela con una manta de cielo limpia o cedazo fino en una jarra de vidrio.
- ✓ Agrega el azúcar, vainilla y revuelve muy bien. Refrigerar o sirve en vasos con hielo y espolvorea con un poco de canela molida.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocineta de gasolina
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Tazas de loza
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales

- ✓ Cocineta de gas
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Tazas de porcelana
- ✓ Cuchillos

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
-----------------	----------------------------

	Anual	El detalle de la periodicidad es continuo, ya que su venta es solo los días miércoles y domingos de 8h00 a 15h00.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El detalle del alcance es provincial teniendo en cuenta que es un Cantón potencialmente los que consumen en mayor cantidad este producto			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Ronquillo	56 anos	Ama de casa	Pujilí	Barrio 3 de Mayo
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La horchata es un producto que encontramos en el Cantón Pujilí y es lo que le identifica como cultura gastronómica de dicho Cantón.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La sensibilidad al cambio es media, actualmente ha bajado la producción, lo que ha hecho que el producto sufra un incremento en el precio.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y		Dirección	Teléfono	Genero	Edad

nombres				
Nancy Chasiluisa	Av. Amazonas	2 386-563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Horchata	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino

Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 24

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Horchata						FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	<u>POSTRE</u>	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
POSTRE	Arroz de cebada	250	g	Lavar y cocinar		cocción en medio liquido: Hervido	1-Coloca el arroz en un recipiente grande con 2 1/2 litros de agua y deja remojar durante por lo menos 1 hora. 2-Luego licúalo con 1/2 litro del agua en que se remojó, leche condensada, leche evaporada y 1 rajita de canela. 3-Vierte el licuado de arroz dentro del recipiente con el agua en que se remojó el arroz y revuelve hasta mezclar bien. 4-Cuela con una manta de cielo limpia o cedazo fino en una jarra de vidrio. 5-Agrega el azúcar, vainilla y revuelve muy bien. Refrigera o sirve en vasos con hielo y espolvorea con un poco de canela molida.	
	Leche	250	g					
	Canela	10	g					
	Azúcar							



TRADICIONAL	TÍPICO
	X
NOTAS IMPORTANTES:	

FICHA DE INVENTARIO N° 25

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		025	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Pujilí	
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: García Moreno y Amazonas			
Coordenadas UTM : X (Este) 0°57'15,83" Y (Norte) Z (Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Dulce de higos			
Código fotográfico: 0025			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Dulce de higos - Pujili, Cotopaxi	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
Mestiza	L1	Español	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
Gastronomía	Gastronomía tradicional		
Breve reseña			

El higo es el fruto de la higuera (ficus carica). Es una fruta mediana del tamaño de una bombilla o un poco más pequeña y con la forma globosa. Los higos eran uno de los alimentos preferidos por los atletas de Grecia clásica. Los higos son bastante ricos en vitaminas E y B, por el contrario son escasas en vitaminas A y C. En cuanto a minerales se destaca su contenido en potasio, calcio, magnesio y hierro. Los higos se digieren muy bien y actúan como emolientes (suavizantes) de los bronquios y del aparato digestivo. (Pamplona, 1995)

El **dulce de higos** un postre muy delicioso y de exquisito olor y sabor. Un manjar que se lo acompaña con queso y pan.

La Sra. Miriam Enríquez nos cuenta que ella lo prepara en el mes de abril junto a toda su familia. Le deja 1 día remojando al higo en agua, al día siguiente lo cocina por 3 horas, luego lo pasa a la miel de panela y lo deja cocinar por 1 hora y se lo sirve .y ella lo disfruta con toda su familia. También vende la Semana Santa de 08:00 a 11.00 de la mañana en el Mercado Municipal.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Pimienta Dulce
- ✓ Panela
- ✓ Canela
- ✓ Clavo De Olor
- ✓ Agua
- ✓ Cáscara De Limón de medio limón
- ✓ Higo

Elaboración:

- ✓ Taje en cruz la parte gruesa de los higos.
- ✓ Lave en agua fría y coloque en abundante agua, poniendo sobre ellos un peso para que queden sumergidos.
- ✓ Deje en remojo hasta el día siguiente. Escurra el agua del remojo, reemplace por 3 litros de agua fresca y deje hervir los higos durante 1 hora.
- ✓ Saque del fuego y, una vez fríos, retire el exceso de agua. Reserve.
- ✓ En una paila diluya en los dos litros de agua la panela conjuntamente con las especias.
- ✓ Introduzca los higos y deje reducir hasta que el líquido espese.
- ✓ Sirva con queso fresco en cubos.
- ✓ La miel debe cubrir los higos.

Utensilios Antiguos

- ✓ Cocina de leña
- ✓ Tablas madera
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaras plásticas
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Tazas de loza
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales

- ✓ Cocina de leña
- ✓ Tablas plásticas

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Olla de fierro ✓ Ollas de aluminio ✓ Lavacaras plásticas ✓ Cucharas de madera (cuchara mama) ✓ Tazas de porcelana ✓ Cuchillos 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	Esta preparación es anual ya que solo se realiza en la Semana Santa.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Es de alcance local solo se lo elabora en casa en ocasiones especiales ya que es un postre tradicional.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Miriam Enríquez	45años 30 años de actividad	N/A	Pujilí	Av.: Maldonado
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La importancia de este postre tradicional es de gran relevancia para el Cantón Pujilí ya que esa es su identidad cultural gastronómica, sobresaliendo en platos tradicionales.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Su sensibilidad al cambio es baja ya que lo preparan tal y como es en uno de los hogares Pujilenses.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Higos de dulce	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 25

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Dulce de Higos				FECHA DE ELABORACIÓN:			# pax:4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	<u>POSTRE</u>	MENÚ COMPLETO	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	refrigeración		congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
POSTRE	Pimienta dulce	10	g			cocción en medio liquido: Hervido	1-Taje en cruz la parte gruesa de los higos. 2- Lave en agua fría y coloque en abundante agua, poniendo sobre ellos un peso para que queden sumergidos. 3-Deje en remojo hasta el día siguiente. Escurra el agua del remojo, reemplace por 3 litros de agua fresca y deje hervir los higos durante 1 hora. 4- Saque del fuego y, una vez fríos, retire el exceso de agua. Reserve. 5-En una paila diluya en los dos litros de agua la panela conjuntamente con las especias. 6-Introduzca los higos y deje reducir hasta que el líquido espese. 7--Sirva con queso fresco en cubos. 8-La miel debe cubrir los higos.	
	Panela	100	g					
	Canela	5	g					
	Clavo de olor	10	g					
	Higo	4	u	Lavado y cocinado				

MONTAJE



TRADICIONAL

TÍPICO

X

NOTAS IMPORTANTES:

FICHA DE INVENTARIO N° 26

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO 026	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: Pujilí		
Parroquia: Pujilí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz					
Coordenadas: X (Este) 0°57'16,98" Y (Norte) 78°41'42,8" Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Dulce de Manzana Silvestre					
Código fotográfico: 0026					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
Dulce de Manzana Silvestre - Pujili, Cotopaxi			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
Mestiza			L1	Español	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía Típica		
Breve reseña					

Se diferencia del manzano cultivado por ser normalmente espinoso, por tener las hojas adultas libres de pelosidades y por sus pequeñas manzanas de sabor áspero. El fruto es un pomo de 2,5 -4 cm de diámetro, amarillo verdoso, a veces con manchas rojizas, de sabor muy ácido. Las manzanas silvestres se pueden recolectar entre septiembre y octubre. Se pueden consumir al horno o cocidas y también se emplean en la elaboración de compotas y pastelería.

El dulce de manzana silvestre es una preparación que se lleva realizando hace 70 años y esta preparación va de generación en generación, ya que el principal producto es la manzana silvestre con los que se elabora estos platos han sido cultivados en la zona.

La señora Miriam Enríquez dice que lo preparaba en el mes de octubre pero ahora ya no lo hace constantemente por lo que se está perdiendo el principal producto que es la manzana silvestre.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- ✓ Manzanas silvestres peladas,
- ✓ Azúcar,
- ✓ Zumo de un limón,
- ✓ Agua

Elaboración:

- ✓ Comenzamos lavando, pelando y descorazonando las manzanas.
- ✓ En una olla echamos las manzanas en trozos con el zumo de limón y el agua.
- ✓ Cocemos durante treinta minutos o hasta que la manzana esté muy blanda, removiendo de vez en cuando para que no se peguen.
- ✓ Una vez cocidas les pasamos la batidora hasta dejar un puré fino.
- ✓ Añadimos el azúcar y removemos para que se integre. Cocemos durante una hora y media.
- ✓ Sabremos que nuestro dulce estará en su espeso cuando consigamos que la cuchara con la que removemos queda de pie en la preparación sin sujetarla.
- ✓ Vertemos en recipientes de plástico o cristal con tapa y dejamos enfriar.
- ✓ Se sirve con galletas.

Utensilios Antiguos::

- ✓ Cocineta de gasolina
- ✓ Tablas madera
- ✓ Cedazo
- ✓ Licuadora
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Lavacaros plásticas
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Tazas de loza
- ✓ Cuchillos

Utensilios Actuales:

- ✓ Cocina de gas
- ✓ Tablas plásticas
- ✓ Batidora o licuadora
- ✓ Cernidor
- ✓ Olla de fierro
- ✓ Ollas de aluminio
- ✓ Bolws medianos
- ✓ Cucharas de madera (cuchara mama)
- ✓ Tazas de porcelana
- ✓ Cuchillos

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación ha sido de consumo en los hogares desde hace mucho años no ha sido puesto a la venta en ningún local de alimentos y bebidas, actualmente no se lo consume con frecuencia en los hogares
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Su alcance es básicamente en el Cantón, es una preparación que no se ha dado a conocer, ya que esto empezó antes de que el lugar sea potencialmente turistas.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Miriam Enríquez	43 años, 25años de actividad	Ama de casa	Pujilí	Barrio 3 de mayo

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres – hijos	X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía de Pujilí desde hace más de 70 años, ya que está hecho con productos nativos del lugar. No se ha posesionado en el mercado, solamente en los hogares.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

X	Alta	En la actualidad ha cambiado mucho ya que se ha perdido algunas plantas de manzanas silvestres en la zona donde realizan la preparación del dulce.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Nancy Chasiluisa	Av.: Amazonas	2 386-563	F	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del
Dulce de Manzana Silvestre	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Festiva

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro y Lcda. Jessica Robalino

Registro Fotográfico: Chasiluisa Moriano Nancy Alexandra

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Pujilí.

Elaborado: Chasiluisa.N. (2016)

RECETA ESTÁNDAR N° 26

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR							
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Dulce de Manzana Silvestre				FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA	
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	refrigeración		Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
POSTRE	Manzana silvestre	4	u	Lavado y pelado		cocción en medio liquido: Hervido	1-Comenzamos lavando, pelando y descorazonando las manzanas. 2-En una olla echamos las manzanas en trozos con el zumo de limón y el agua. 3-Cocemos durante treinta minutos o hasta que la manzana esté muy blanda, removiendo de vez en cuando para que no se peguen. 4-Una vez cocidas les pasamos la batidora hasta dejar un puré fino. 5-Añadimos el azúcar y removemos para que se integre. Cocemos durante una hora y media. 6-Sabremos que nuestro dulce estará en su espeso cuando consigamos que la cuchara con la que removemos queda de pie en la preparación sin sujetarla. 7-Vertemos en recipientes de plástico o cristal con tapa y dejamos enfriar. 8-Se sirve con galletas.
	Limón	3	u	zumo			
	Azúcar						

MONTAJE



TRADICIONAL

TÍPICO

X

NOTAS IMPORTANTES:

c. Documentación de la Cultura Gastronómica del Cantón Pujilí

a. Tema de la Propuesta:

“Revista gastronómica del cantón Pujilí”

b. Antecedentes

Registro de la cultura gastronómica del Cantón Pujilí, pretende mostrar la importancia de la gastronomía mediante el diseño de una revista, que tengan puntos importantes: cultura, costumbres, tradiciones. Con el objetivo de mantener viva y dentro de las prácticas culturales; los métodos, técnicas, utensilios utilizados dentro de sus platos típicos y tradicionales, que hoy en actualidad se están perdiendo. El patrimonio cultural inmaterial es la historia del pasado de la cultura de un pueblo, que son transmitidas por nuestros antepasados, por ello atesorar y sobretodo hacerlo conocer sería un punto primordial dentro del desarrollo de esta investigación realizada.

c. Esquema de la revista de registro de la cultura gastronómica

COLORES	Cálidos	Amarillo: sugiere el efecto de entrar en calor, provoca alegría, estimula la actividad mental y genera energía muscular. Con frecuencia se le asocia a la comida. Marrón: genera un clima agradable cuando se aplica a ambientes en donde se necesita crear situaciones. Aptas para deleitar la gastronomía tradicional que se ofrece en esta revista.
	Frio	Blanco: se lo usa en pocas proporciones para demostrar limpieza, por esta razón se da preferencia a este color para arma de la revista.
Portada		El Tema de la portada tenemos: “Pujilí cuna de arte y tradición culinaria” .
Créditos		Es la editorial donde se realizó la revista, su creación que es tanto del autor como de la casa editorial.
Anteportada		Es el final de la revista, en el que se muestra fotografías representativas del Cantón Pujilí.
Índice		Encontramos cada punto importante de la revista, con el que nos podemos ubicar con cada una de estos
Cuerpo de la obra		La presentación e información de la revista son las representaciones que encontramos en cada una de las fotos: (iglesias, lugares turísticos, arte, cultura culinaria, costumbres, tradiciones y de los platos típicos, platos tradicionales).

Fuente: “Revista Gastronómica”

Elaborado por: Chasiluisa.N. 2016.

VI. PROPUESTA

Revista



Indice

AGRADECIMIENTO / DEDICATORIA	2
SAN BUENAVENTURA DE PUJILÍ	3
INTRODUCCIÓN	4
ATRATIVOS TURÍSTICOS	5
FESTIVIDADES TRADICIONALES	8
UTENSILIOS ANCESTRALES	10
GASTRONOMIA TRADICIONAL	11
FANESCA	13
COLADA MORADA	14
DULCE DE LIJOS	15
JOTOTORTILLAS	16
TORTILLAS DE AÑÍS	17
TORTILLAS DE MAÍZ	18
EMPANADAS DE VIENTO	19
TAMALES	20
YAGUARILOCO	21
MORCILLAS DE DULCE Y SAL	22
LOCO DE CUY	23
RUNAUCHO	24
COLADA DE CUY	25
TIMBUSHCA	26
HORNADO	27
AJÍ DE CUY	28
FRITADA	29
CARIUQUILLO SECO	30
CHAGUARMISHQUE	31
CUAJADA	32
ZAMORÁ	33
CHICHA DE JORA	34
MOROCHO	35
JUCHO	36
HORCILLATA	37
DULCE DE MANZANA SILEVISTRE	38
CRÉDITOS	40

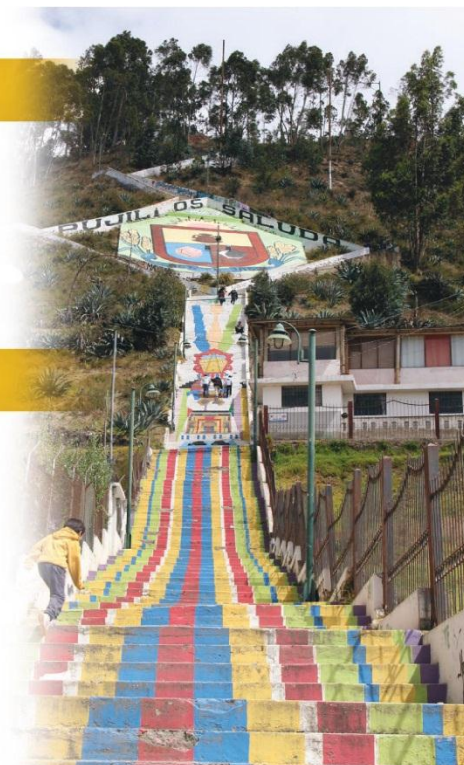
Agradecimiento

Los resultados de este proyecto están dedicados a todas aquellas personas que me colaboraron a realizar esta investigación que de alguna forma son parte de su culminación. Quienes con su ayuda desinteresada me brindaron información relevante y verídica a la realidad de nuestras necesidades.

Dedicatoria

Dedico esta revista a Dios y a mis padres, pilares fundamentales en mi vida. A Dios porque ha estado conmigo a cada paso que doy, cuidándome y dándome fortaleza para continuar; a mis padres, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento. Depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad. Es por ello que soy lo que soy ahora. Los amo con mi vida.

2



San Buenaventura de Pujilí

Este pedacito de tierra cotopaxense, cobijado por el blanco de la paz de su Bandera, está situado 12Km, al Oeste de la ciudad de Latacunga, unido por una carretera asfaltada y tiene como su Monte sacro al bello Sinchahuasín.

Pujilí quiere decir pasada de los jueques, es una de las poblaciones más antiguas de la provincia.

FECHA DE FUNDACIÓN: Fundada en 1570.
FECHA DE CANTONIZACIÓN: 14 de octubre de 1852.
ALTITUD: Está a 2961 metros sobre el nivel del mar
TEMPERATURA: 14 grados centígrados.

Pujilí en época prehistórica estuvo gobernada por el Cacique Mayor Alonso Sancho Jacho Capác, tiene como noble centinela al Sinchahuasín que significa CASA FUERTE y un balcón donde se contempla el más hermosos paisaje, no solamente del cantón sino de otros lugares; además se puede observar el movimiento y alegría de las gentes que acuden a las ferias los días miércoles y domingos.

Este es un pueblo eminentemente indígena con características propias de los mismos. Calles estrechas, casas con patios internos, iglesias coloniales, calles empedradas, gente amable y gentil.

<http://visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=504>

3

Introducción

La *Gastronomía* es parte importante siendo el centro principal la comida, como identidad cultural gastronómica de un pueblo, el mismo que ha dado que visiten propios y extraños a deleitar su paladar.

Las preparaciones de la gastronomía tradicional y típica de Pujilí es de gran interés, para así salvar la cultura gastronómica que forma parte del patrimonio culinario, buscando platos típicos que van de generación en generación y otros que ya no lo preparan.

El Registro Patrimonial Culinario del Cantón San Buenaventura de Pujilí, constituye en no perder sus procedimientos culturales (conocimientos, técnicas y prácticas), los sabores culinarios auténticos de cada plato típico y tradicional del Cantón que están vinculadas a su sistema de creencias, tradiciones y costumbres.

Por lo cual las instituciones enfocadas en el área de turismo del Cantón Pujilí tratan de ofrecer las comidas típicas auténticas, con el fin de mantener la identidad gastronómica y promover a la gente de dicho Cantón a realizar emprendimientos con productos autóctonos de la zona.



Atractivos Turísticos

Iglesia Matriz de Pujilí

El templo está precedido de un amplio atrio como elemento tradicional de la liturgia, muy usual en las iglesias del mundo cristiano. Una cubierta nitidamente rectilínea a dos aguas constituye la culminación de una nave longitudinal y a cuyos lados se alzan dos torres que sobresalen por encima del conjunto de la iglesia. La fachada con sus torres constituye la expresión monumental más distinguida de este centro urbano.



Dirección: Frente al Parque Luis F. Vivero, calles Sucre S/N y García Moreno.



Pintura y Artesanía Indígena de Tigua

Los pintores campesinos trabajan sobre cuero de oveja, que además de brindar alimento y abrigo, concede la superficie plana necesaria para crear con colores de esmalte, hermosas obras que transmiten la ingenuidad plástica de los Andes Septentrionales.





Quilotoa es un lago que se encuentra en el cráter de un volcán

Los nativos, las artesanías, la flora, la fauna, las construcciones, el clima, la gastronomía y la geografía hacen de este atractivo andino uno de los más apetecidos por el turismo nacional e internacional. El trayecto hacia el Quilotoa también forma parte del atractivo turístico, pues zigzaguea por los Andes y se adentra en el páramo andino.



Flora

La Laguna de Quilotoa es una zona muy pobre en vegetación, debido a sus quebrados y pendientes.



Fauna

En los alrededores de la laguna Quilotoa se ha podido observar especies animales como son: el lobo de páramo, zorro, conejos, el venado, la cervicabra, entre otras especies.



Alfarería de la Victoria

Se puede visitar los talleres artesanales de la parroquia y apreciar como el barro en las manos del artesano toma forma de: vasijas, macetas, floreros, bandejas, cántaros, ollas, etc.



Festividades Tradicionales

Danzante de Pujilí o Corpus Christi

El Danzante ha sido calificado como Patrimonio Cultural intangible de la Nación.

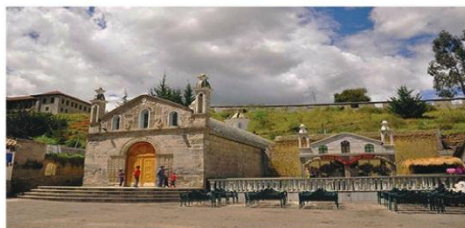
El baile del Danzante proviene de Anta Citua y Cápac Citua de los Incas, el primero se lo realizaba en Julio y el segundo en Agosto. El Danzante, Tushug, o "Sacerdote de la lluvia", baila de gozo por la cosecha del maíz mediante ritos de guerra en honor al Inca o Cacique principal. A manera de esclavo, el Danzante rendía culto con sus brazos y ritmo al cóndor de los Andes.



Niño de Isínche

El mayor festejo en homenaje al Niño de Isínche es el 25 de diciembre, se realiza el "Pase del Niño", juegos pirotécnicos, misa.

Allí no faltan las bandas de pueblo, los villancicos, la comparsa, y con diversidad de personas que se dan cita para venerar la Sagrada Imagen del Niño de Isínche.



Utensilios Ancestrales

Batea

En la cocina lo relacionan con el amasado y mezcla de productos de maíz indígenas. Aunque actualmente parezca relegado a la decoración, no olvide que tiene en su casa un objeto verdaderamente multiuso.



Cuchara de Palo

Muchas salsas, guisos y postres de nuestra gastronomía requieren explícitamente ser revueltos con cuchara de palo, que además, permite comprobar fácilmente la consistencia. Y, por si fuera poco, es amigable con el teflón.

Pande de Barra

Se utilizaba como jarra de agua para el consumo de las personas y para cocinar.



Se llama *Cedazo* al utensilio que se emplea para separar (cribar) materiales de diferente grosor, como la harina del salvado.

10



Gastronomía Tradicional

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta.

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, "El tiempo".

11



Gastronomía Típica

La gastronomía típica es lo que le identifica a un lugar, la cual está compuesta por platos auténticos con productos autóctonos de la zona. A lo largo y ancho del país es posible encontrar un amplio espectro de platos nacionales y regionales, entre los que destacan el ceviche de camarón, el maíz tostado, y empanadas horneadas rellenas con carnes condimentadas. Los más aventureros seguramente querrán probar el cuy (conejo de indias) asado en el Cantón de Pujilí, lo más novedoso el mismo lo siguen preparando en utensilios de barro que le da un sabor auténtico.



Fanesca

ELABORACIÓN:

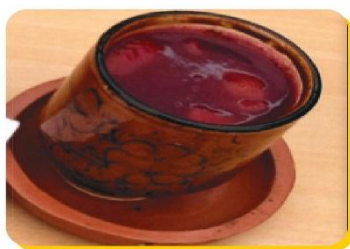
- La preparación de la fanesca, se deja remojando el pescado en 1 litro de leche, al siguiente día se bota ese líquido y se cocina el pescado en leche fresca hasta que esté suave.
- Se cocinan todos los granos por separado y se escurre el agua.
- El sambo y el zapallo, una vez cocinados, se licúan con un poco de leche o se aplastan hasta obtener un puré.
- En un recipiente amplio, se hace un refrito con el aceite con achiote, la cebolla picada, con un poquito de leche.
- Después de que esta preparación haya hervido por 5 minutos, se incorpora toda la leche y un poco del líquido en que se cocinó el pescado, así como la mitad del pescado desmenuzado.
- A continuación se añaden el zapallo, el zamba, se agregan los granos previamente cocinados, se revuelve bien y se deja cocinar por 45 minutos sin dejar de mover con una cuchara de madera.
- Cocinar y pelar los huevos.
- Finalmente se rectifica la sal dejando cocinar por 10 minutos más.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Zamba	200	g
Zapallo	200	g
Arveja	50	g
Chochos	50	g
Huevo	2	u
Labas	50	g
Leche	100	g
Pescado	150	g
Cebolla	40	g
Aceite	30	ml

HISTORIA La fanesca es un plato exquisito que lleva una cantidad de granos. Se lo prepara desde muy temprano en la mañana para servirlo en el almuerzo junto con toda la familia. Esta preparación se expende en el Cantón Pujilí solo en semana santa por la afluencia de turistas.

Sra. Amparo Sainz



Colada Morada

ELABORACIÓN:

- En una olla grande poner aproximadamente 20 litros de agua con las hierbas, la panela, el mortiño a hervir.
- Pelar las naranjillas y hacerlas pulpa lo mismo con la mora, colocarla en la olla, añadir el clavo de olor, la pimienta, la canela y dejar hervir.
- Separar un poco del agua y mezclarlo con la harina de maíz poco a poco con un batidor de mano y cernirlo dos veces, esto mezclarlo con toda el agua de la olla, para que espese.
- Lavar y picar las frutillas, lavar las moras, picar la piña en pedazos pequeños y añadir a la olla.
- Picar los duraznos, frutillas babaco en cuadritos, todo a la olla. Dejar que tome punto. Dejar enfriar.

HISTORIA

La tradicional colada morada junto con las guaguas de pan forma parte de la cultura gastronómica del Ecuador. Se lo prepara en pandos de barro con maíz negro puro cosechados por la misma, se le agrega diferentes frutos. Vende los días domingos en la plazoleta central La Victoria de 07:00 a 11:00 de la mañana. Vienen campesinos y turistas a tomar esta bebida.

Sra. Cecilia Martínez

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Harina morada	250	G
Naranja	3	G
Mortiño	50	G
Mora	50	G
Clavo de olor	15	G
Canela	15	G
Pimienta de olor	10	G
Panelas	50	G
Frutillas	60	G
Babaco	50	G
Piñas	50	G
Hierbas	20	G

14

Dulce de Higos

ELABORACIÓN:

- Taje en cruz la parte gruesa de los higos.
- Lave en agua fría y coloque en abundante agua, poniendo sobre ellos un peso para que queden sumergidos.
- Deje en remojo hasta el día siguiente.
- Escurra el agua del remojo, reemplace por 3 litros de agua fresca y deje hervir los higos durante 1 hora.
- Saque del fuego y, una vez fríos, retire el exceso de agua. Reserve.
- En una paila diluya en los dos litros de agua la panela conjuntamente con las especias.
- Introduzca los higos y deje reducir hasta que el líquido espese.
- Sirva con queso fresco en cubos, la miel debe cubrir los higos.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Pimienta dulce	20	G
Panela	200	G
Canela	20	G
Clavo de olor	10	G
Higo	12	U

HISTORIA

Es un postre exquisito que se lo deleita más comúnmente en Semana Santa. Comenta que prepara este dulce hace más de 40 años, comenzó la elaboración de este dulce en el mes de abril junto a toda su familia. Le deja 1 día remojando al higo en agua, al día siguiente lo cocina por 3 horas, luego lo pasa a la miel de panela y lo deja cocinar por 1 hora y se lo sirve. La Sra. lo disfruta con toda su familia. Vende solo en la Semana Santa de 08:00 a 11:00 de la mañana en el Mercado Municipal.

Sra. Miriam Enríquez

15



Uctotortillas

ELABORACIÓN:

- Cierna la harina.
- Emulsionar con la manteca, la sal y los huevos, si falta líquido, agregue agua o caldo caliente.
- Obtener una mezcla delicada, y amase fuertemente hasta lograr una masa homogénea.
- Hacer bolitas del porte de un limón y rellenar con dulce de cabuya.
- Calentar un tiesto con leña para que se acentúe el sabor.
- Agregar las tortillas al tiesto para dorarlas de lado y lado. Servir caliente con un buen café.

INGREDIENTES	ANTIDAD	UNIDAD
Harina de maíz	1000	g
Dulce de agave	500	ml
Yema de huevo	250	g
Sal	10	
Manteca vegetal	100	g

HISTORIA Es una de las más grandes poseedoras del conocimiento en cuanto a gastronomía autóctona se refiere. Con sus manos prepara las inigualables "Uctotortillas", también conocidas como tortillas de palo o como orejitas de cerdo por su delicada textura. Tiene más de 50 años preparándola. Vende todos los domingos a las 09:00 de la mañana y termina a las 16:00 de la tarde en el Barrio Isínche.

Sra. Elena Valladares

16

Tortillas de Anís



ELABORACIÓN:

- En una cacerola colocar agua, añadir el anís chiquito y sal en mínima cantidad.
- Derretir la mantequilla.
- Derretir la panela y hacerle miel.
- La harina de maíz calentada mezclar con el harina de trigo, incorporar todas las preparaciones anteriores.
- Amasar.
- Lista la masa, hacer las tortillas ubicándolas en el tiesto.
- Enfriarlas y colocar 4 tortillas en fundas plásticas.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de maíz	200	g
Harina de trigo	200	g
Panela	50	g
Mantequilla	200	g
Anís chiquito	50	g
Bicarbonato	20	g
Colorante	50	ml
Sal	60	g

HISTORIA Comenta que empezó a realizar esta preparación de las tortillas de anís junto a su madre, tiene más de 48 años preparándola. Las preparan en el tiesto para que el sabor de dulce de agave se concentre. Expende estas deliciosas tortillas en el mismo lugar donde vendían sus antepasados "ISINCHE". Atiende el domingo a las 09:00 de la mañana y termina a las 16:00 de la tarde.

Sra. Laura Anchatipán

17



Tortillas de Maíz

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de Maíz	454	g
Sal al gusto		ml
Cebolla Lojana	2	g
Manteca de Chanco	120	
Queso Desabrido	1	g

ELABORACIÓN:

- Poner el agua a ebullición en este se coloca la sal pasada y el vegetal.
- En una cacerola se coloca la harina de maíz cruda en esta se arroja el agua preparada.
- Amasar con una cuchara de madera.
- Esta masa se deja enfriar.
- Lista la masa se mezcla con el queso desmenuzado y la cebolla picada.
- Se hacen las tortillas.
- Freír con la manteca de chanco y está lista para servirse.

18

HISTORIA

Las tortillas rellenas de queso hecho a leña. Comenta que para su preparación las realiza un día antes. Ella vende los días domingos y miércoles de 9 de la mañana a 4 de la tarde en el Mercado Sucre. Sus clientes van satisfechos de comer estas ricas y deliciosas tortillas de queso.

Sra. Mónica Martínez

Empanadas de Viento



ELABORACIÓN:

- Colocar en una olla la leche y entibiar.
- Poner todos los ingredientes sobrantes y amasar.
- Bien amasado hacer los pasteles.
- Colocar en olla el aceite a ebullición.
- Freír los pasteles.
- Dejar enfriar poner azúcar y servirse.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de Trigo	454	G
Leche	500	ml
Royal	20	G
Colorante	10	G
Aceite	1000	ml
Azucar al gusto		

HISTORIA

Nos refiere que ella trabaja desde niña con sus abuelitos y padres realizando los pasteles, ahora en la actualidad ella se encuentra realizando con su hija los mismos. Bajan al lugar donde expanden estos pasteles desde las 6H00 de la mañana a preparar todas las cosas, empezando a vender a las 9H00 de la mañana hasta las 16H00 de la tarde en la plazoleta central en Isínche.

Sra. Luz Chango

19



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de maíz tostado	1000	g
Panela	800	g
Manteca de cerdo	400	g
Chicharrón	200	g
Sal	20	g
Cebolla blanca	50	g
Hojas achira	9	u

Tamales

ELABORACIÓN:

- En una paila de bronce colocar la panela previamente derretida.
- Incorporar poco a poco la harina, la cebolla finamente picada y la sal se mueve fuerte y constantemente con una cuchara de madera hasta formar una bola en el fondo de la paila, untar esta preparación la manteca de cerdo hasta obtener una masa delicada.
- Porcionar la masa con una cuchara sopera y colocarla sobre la hoja de achira, serrar con pequeños dobleces a los tamales y cocinarlos en una tamalera hasta que las hojas tomen un color verde oscuro.

20

HISTORIA

Nos relata que ella empezó realizando la preparación de los Tamales junto a su madre, ahora se encuentra realizando sola y vende estos tamales. Ella muy cariñosa recibe a sus clientes. Nos dice que el cliente es primero y tiene la razón.

Sra. Graciela Oyos

Yaguarlocro



ELABORACIÓN:

- Cocer la panza y las tripas en abundante agua con una cebolla paiteña, ajo, cebolla blanca.
- Hacer un refrito con la manteca de color y una parte de la cebolla blanca y una parte del ajo, agregar el orégano. Luego, añadir una parte de las papas, la panza y las tripas.
- Incorporar el agua de cocción del borrego y dejar cocer hasta que las papas estén blandas.
- Colocar el resto de las papas y la leche, y si fuese necesario, más agua, debe quedar cremoso y suave.
- Agregar sal, pimienta y culantro muy fino.
- Con la cebolla paiteña fina, la cebolla blanca, el ajo, el orégano, sal y pimienta hacer un refrito para freír la sangre. Al final agregar el culantro.
- Servir muy caliente y acompañar con un plato aparte con la sangre, el aguacate, la cebolla curtida y el tomate.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Sangre	250	g
Leche	100	g
Papa	200	g
Tomate	2	u
Oregano	20	g
Manteca de Chancho	30	g
Ajo	15	g
Culantro	20	g
Aguacate	1	u
Cebolla blanca	2	u
Cebolla paiteña	1	u
Sal al gusto		

HISTORIA

El Yaguarlocro es una conocida sopa de origen ecuatoriano hecha a base de papa y menudencias. Nos relata que cada uno de los platos que realiza, antes lo realizaba los abuelitos por parte del padre, aprendió esta deliciosa preparación por su padre quien le enseñó. Atiende los días domingos de 09:00 a 14:00 de la tarde en la plazoleta central La Victoria.

Sra. Zoila Taipei

21



Morcillas de Dulce y Sal

ELABORACIÓN:

- Lavar la tripa del cerdo con la hierba buena y el zumo de limón, enjuagar en agua fría y poner a hervir en una olla con 2 litros de agua por una hora, colar y reservar el caldo

RELLENO

- Cocinar el arroz.
- En un tazón ponga el arroz cocinado, panela, la cebolla, el ajo, sal, orégano y un poco de achiote, mezcle bien la preparación anterior para rellenar las tripas, ate los dos extremos
- Ponga a cocinar en el caldo las vísceras de cerdo y la col.
- Agregar la leche.
- Se sirve el caldo con trocitos de tripa y col.

HISTORIA

Comenta que cada uno de los platos que realiza, antes lo realizaba la abuelita, quien ella aprendió todo por su madre quien le enseñó cada una de estas preparaciones como son las morcillas de dulce. Explica que este platillo es confeccionado con los intestinos de chanco y que su sabor es único e inigualable. Atiende el día domingo que es feria en el Cantón y por tanto es el día con más afluencia de clientes en el patio de comidas de Pujilí.

Sra. Digna Iturralde

INGREDIENTES	ANTIDAD	UNIDAD
Tripa de cerdo	250	g
Limón	6	u
Hierba buena	20	g
Arroz	250	g
Col	1	u
Cebolla Paiteña	1	u
Pimiento Verde	1	u
Ajo	20	g
Panela	40	g
Comino	10	g
Orégano	15	g
Sal		
Vísceras de cerdo	100	g
Cebolla blanca	2	u
Leche	100	g
Achiote	30	ml

22

Locro de Cuy

ELABORACIÓN:

- Trocear la papa.
- Sofreír en manteca la cebolla, ajo y presas de cuy. Cocinar a punto y agregar la leche.
- Agregar sal al gusto.
- Preparar el tostado de maíz.
- Servir en plato hondo con las hierbas pulverizadas, y en un plato pequeño poner el tostado.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cuy	2	u
Papa chola	350	g
Ajo	30	g
Leche	250	g
Cebolla paiteña	50	g
Manteca de cerdo	20	g
Maíz	200	g
Hiervas	20	g

El locro de cuy, es un plato que se realiza hace más de 100 años, comenta la Sra. quien tiene 82 años, dice haber aprendido de su abuelita, con lo que esta preparación pasa de generación en generación dejando a los Pujilenses una herencia invaluable, en cuanto a la gastronomía se refiere, un plato muy apetecido pero poco elaborado para su expendio, aunque se lo elabora en casa para consumo familiar.

Sra. Servina Martínez

23



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Manteca de cerdo	100	g
Cebolla blanca	2	u
Ajo	20	g
Papa leona blanca	6	u
Leche	100	ml
Harina de haba	400	g
Achiote	20	ml
Culantro	20	g
Sal	20	g
Comino	5	g

24

Runaicho

ELABORACIÓN:

- Sofreír en la manteca la cebolla, el ajo y los condimentos excepto la sal que se agrega al final.
- Verter dos litros de agua fría, agregue las papas, también la harina de haba y la leche.
- Cocinar la preparación removiendo constantemente para que no se pegue, antes de terminar rectificar sabores.
- Se puede servir acompañado de picadillo y tostado.

HISTORIA

El Runaicho es un plato tradicional ancestral que hoy en día no se prepara. Nos cuenta que cuando ella era niña sabía comer este platillo delicioso. La diferencia de otros platos es que este no contiene ningún género químico que la sabor le da la sazón de la leña.

Sra. Hilda Coiza

Colada de Cuy

ELABORACIÓN:

- Cocinar las presas de cuy en agua, colocar el agua.
- Agregar una cucharita llena de sal y esperar que hierva para espumar la sangre que sale del cuy hasta que el caldo quede blanco.
- A parte hacer el refrito, picar la cebolla blanca, con la margarina y añadir al caldo.
- Dejar en fuego bajo por media hora y tapado.
- Adicionar las papas y tapar.
- En un tazón pequeño y poner dos cucharadas de harina de maíz calentado y cernido, mezclar bien con una taza y media de agua y agregar a la sopa.
- Añadir ajo y sal. Mezclar con una cuchara de palo y dejar hervir por tres minutos más.
- Agregar el perejil a la colada y mezclar bien.
- Servir acompañado de tostado de maíz amarillo normal.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de haba	200	g
Cuy	2	u
Papas	100	g
Cebolla	40	g
Ajo	10	u
Aceite	20	ml
Sal		

HISTORIA

La colada de cuy es un plato tradicional que se lo prepara en casa para el consumo familiar. Prepara este plato hace más de 80 años, ha ido pasando de generación en generación, ya que el principal ingrediente con el que se elabora este plato es el cuy asado al carbón. Esta preparación solo se hace en casa para consumo familiar.

Sra. Gladis Huilcazo

25



Timbushca

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Carne de res	454	g
Papas	300	g
Mote	200	g
Ajo	20	g
Hojas de col	10	u
Cebolla blanca	30	g
Perejil	15	g
Culantro	15	g
Huevo	3	u
Leche	200	g
Aceite	30	ml
Mapahuira	50	g
Sal	20	g
Comino	15	g

ELABORACIÓN:

- Cocinar en una olla con agua fría la carne de res, la rama de cebolla, el perejil, el tomate concasse, el ajo y la sal.
- Cuando la carne esté blanda, agregar el mote cocido, las papas y la col, dejar cocinar hasta que las papas se encuentren suaves.
- Agregar el maní y la leche y dejar hervir por un momento.
- Al momento de servir colocar el huevo picado y puede acompañar con ají molido en piedra.

HISTORIA

La Timbushca es una preparación antigua, que se la preparaba para el consumo familiar antiguamente la realizaban las abuelas. Es una preparación que hoy en día ya no lo prepara

Sra. Carmen Untuña

26

Hornado

ELABORACIÓN:

Hornado

- Licuar el ajo, la sal, el comino y el achiote para adobar la carne
- Lavar y adobar la carne por un día.
- Precalentar el horno de leña,
- Hornear la carne por una hora aproximadamente.

Tortillas

- Pelar las papas, cocinar y aplastar, rallar el queso para incorporar a las papas y finalmente poner el achiote.
- Untar en la plancha la Manteca de Cerdo y dorar las tortillas.

Agrio

- Mezclar la chicha de jora con la panela molida, las cebollas los tomates y las hierbitas.

HISTORIA

Hacia el año de 1940, se dedica a hacer un plato compuesto de carne de cerdo cocinada en un horno, que acompañado de tortillas, y mote se llega a convertir en un plato famosísimo que en este cantón se expende con gran afluencia en los días de feria en el patio de comidas del Mercado Central de la ciudad de Pujilí

Sra. Angélica Cevallos



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Carne de cerdo	300	G
Chicha de jora	100	ML
Ajo	30	G
Sal		
Comino	20	G
Pimienta	10	G
Achiote	20	ML
Cebolla pailleña	3	U
Tomate	3	U
Hierbitas	15	G
Limón	2	U
Panela	40	G
Papa	300	G
Queso	100	G
Manteca de cerdo	50	G

27



Aji de Cuy

ELABORACIÓN:

- Aliñar el Cuy con sal, pimienta, comino y ajo machacado. Refrigiere una cebolla blanca sobre el cuy.
- Para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas.
- Áselo sobre carbón haciéndolo girar hasta que éste se cocine por dentro y por fuera, úntele achiote de vez en cuando.
- Para servir se coloca hojas de lechuga con papas cocidas bañadas en salsa de maní y aji.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cuy	2	U
Papas	24	U
Cebolla blanca	5	U
Salsa de maní	100	G
Lechuga	4	Hojas
Sal		

HISTORIA

El aji de cuy es una elaboración ancestral empezaron realizando este plato sus abuelitos por parte del padre y ellos lo expendían en el mercado. En la actualidad se creó un restaurante y realizan estas deliciosas preparaciones junto a su esposa e hijos y lo expende los días domingos de 09:00 a 16:00 de la tarde en su restaurante que se encuentra ubicado en Quilotoa del Cantón Pujilí.

Sr. Baltazar Guamán

28

Fritada

ELABORACIÓN:

- En una paila, añada el agua, la carne de cerdo el ajo, el comino y la sal.
- Cocinar a fuego alto moviendo constantemente hasta que el agua se evapore, rehidratar con la cerveza.
- Bajar el fuego y seguir moviendo hasta que la carne se dore.
- Curtir la cebolla con la sal y el limón y mezclar con el tomate.
- Freír el plátano maduro.
- Servir todo junto acompañado de mote, y llapingachos.

HISTORIA

Uno de los lugares más concurridos en Pujilí son las fritadas de doña Imelda en donde ofrece varios platos típicos que se caracterizan por su sabor único. A las 03:00 del día jueves empieza la cocción y a las 07:00 la fritada ya está cocida, luego la doran y la fritada ya está lista y se expende hasta las 08:00, este horario se mantiene hasta el domingo.

Sra. Imelda Estrella



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Carne de cerdo	1000	G
Cebolla blanca	100	G
Comino	10	G
Dientes de ajo	40	G
Sal	15	G
Cerveza	200	G
Plátano maduro	50	G
Aceite	50	G
Cebolla paiteña	500	G
Limón	10	U
Tomate	50	G

29



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Carne cocinada de chanco	300	g
Papas	150	g
Cebolla blanca	50	g
Nata	50	ml
Sal	30	g
Aceite	20	ml

Cariucho Seco

ELABORACIÓN:

- * Cocinar las papas con sal, luego escurra el agua y guárdelas.
- * Hacer un refrito con la cebolla y el aceite, sazone, agregue la nata y mezcle bien.
- * A la preparación anterior añadir las papas cocinadas y vuelva a mezclar.
- * Servir caliente acompañado de cuy, chanco o res asados.

HISTORIA Comenta que la preparación del Cariucho seco es antigua, este plato se lo servía en ocasiones especiales como son fiestas religiosas. ahora se lo ha reemplazado con lo que son arroz con medallones de pollo y una ensalada.

Sra. Alegría Muilema

30

Chaguarmishque



ELABORACIÓN:

- * Cocinar el dulce de cabuya y agregar el arroz de cebada.
- * Dejar cocer hasta que esté listo el arroz y tenga el dulce deseado.
- * Dejar enfriar y servir.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Dulce de Agave	1000	ML
Arroz de Cebada	220	G

HISTORIA Cuenta que su abuelita antiguamente hacía un ritual para extraer el líquido del agave el cual está listo en un mes, se lo recolecta a través de un recipiente al medio día o media tarde y de ahí se realiza la preparación de la bebida ancestral. Vende esta preparación los días miércoles y domingos de 07:00 a 13:00 en el mercado municipal.

Sra. Luisa Suntasig

31



Cuajada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cuajada	12	gotas
Leche	1000	ml
Canela	1	astilla

ELABORACIÓN:

- Hervir la leche.
- En la leche tibia agregar el cuajo.
- Agregar canela.
- Dejar enfriar y servir.



HISTORIA

Nos cuenta que ella realiza la Cuajada más de 50 años, esto lo aprendió de su madre dice que esta bebida en la antigüedad era consumida exclusivamente por los grandes hacendados del Cantón, al transcurrir del tiempo se ha ido popularizando y lo podemos encontrar los días feriados (Miércoles y jueves) de 09:00 a 13:00 de la tarde.

Sra. Luisa Chango



Zamora



ELABORACIÓN:

- Hervir la calostro en una cacerola
- Colocar la leche en la calostro hirviendo
- Poner todos los condimentos dulces dejar hervir.
- Colocar en tazas de barro
- Servirse

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Calostro	100	g
Leche	500	ml
Canela	2	astillas
Clavo de olor	3	g
Ishpingo	3	g



HISTORIA

Nos cuenta que ella realiza la Zamora más de 50 años, esto lo aprendió de su madre dice que esta bebida en la antigüedad era consumida exclusivamente por los grandes hacendados del Cantón, al transcurrir del tiempo se ha ido popularizando y lo podemos encontrar los días feriados (Miércoles y jueves) de 09:00 a 13:00 de la tarde.

Sra. Luisa Chango





Chicha de Jora

ELABORACIÓN:

- En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente 20 a 25 minutos.
- En una olla grande hervir 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese.
- Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media más.
- Añadir azúcar al gusto una vez que se haya enfriado, colarlo.
- Colocarlo en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Maíz de jora	200	g
Cebada	100	g
Clavo de olor	20	g
Azúcar	40	g

34

HISTORIA

Las chicha una bebida exquisita, no se sabe con exactitud el tiempo ni como se empezó a elaborar, se presume según las investigaciones que sobrepasa los 100 años, se elabora en fiestas familiares, y el festejo del Niño de Isínche y sigue siendo de gran importancia en el Cantón Pujilí.

Sr. Baltazar Guamán

Morocho



ELABORACIÓN:

- Remoje el morocho en abundante agua fría la noche anterior a la preparación.
 - Al día siguiente escurra y ponga en una olla a presión con 4 tazas de agua y deje cocer por 1 hora hasta que esté muy blando.
 - Agregue la leche, la canela y cocine hasta que esté suave.
 - Si le falta líquido, añada leche hirviendo.
- Agregue el azúcar. Sirva caliente o frío, espolvoreado con canela en polvo.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Leche	500	g
Canela	2	astilla
Morocho	200	g

HISTORIA

Un vaso de esta bebida tiene detrás una noche de remojo del cereal, la paciencia para molerlo hasta que quede sin cascara y todo el proceso que se necesita. El morocho tiene un aroma único. Es una mezcla de leche y canela. Muchas de las familias Pujilíenses la siguen elaborando para consumo de su hogar ya que también es una bebida muy nutritiva y sabrosa.

Sra. Marta Gavilema

35



Jucho

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Capulí	200	g
Harina morada	100	g
Durazno	10	u
Azúcar al gusto		

ELABORACIÓN:

- Tamizar la harina morada y colocar en agua. Lavar el capulí.
- Poner agua en una olla, cuando ya estece en ebullición colocar el capulí. Luego colocar la harina morada.
- Colocar el durazno pelado.
- Hervir.
- Servir el dulce de capulí cuando ya estece frío.

36

HISTORIA

Comenta que su abuelita le enseñó a preparar esta deliciosa bebida. La Sra. Piedad se despierta muy de mañana a juntar el capulí, escoge cada uno de ellos y los dañados los vota para sus cerdos. Vende 09:00 a 12:00 de la mañana en el Mercado Municipal de Diciembre hasta Febrero.

Sra. Piedad Chasiluisa

Horchata

ELABORACIÓN:

- Coloca el arroz en un recipiente grande con 2 1/2 litros de agua y deja remojar durante por lo menos 1 hora.
- Luego licúalo con 1/2 litro del agua en que se remojó, leche condensada, leche evaporada y 1 rajita de canela.
- Vierte el licuado de arroz dentro del recipiente con el agua en que se remojó el arroz y revuelve hasta mezclar bien.
- Cuela con una manta de cielo limpia o cedazo fino en una jarra de vidrio.
- Agrega el azúcar, vainilla y revuelve muy bien. Refrigerar o sirve en vasos con hielo y espolvorea con un poco de canela molida.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Arroz de cebada	250	g
Leche	250	g
Canela	10	g
Azúcar		

HISTORIA

Nos comenta que ella aprendió a elaborar esta bebida junto a su abuelita. Vende los días miércoles y domingos en el Mercado Municipal de 08:00 a 12:00 de la mañana.

Sra. María Ronquillo Yáñez

37



Dulce de Manzana Silvestre

ELABORACIÓN:

- Comenzamos lavando, pelando y descorazonando las manzanas. En una olla echamos las manzanas en trozos con el zumo de limón y el agua.
- Cocemos durante treinta minutos o hasta que la manzana esté muy blanda, removiendo de vez en cuando para que no se peguen.
- Una vez cocidas las pasamos a batidora hasta dejar un puré fino.
- Añadimos el azúcar y removemos para que se integre. Cocemos durante una hora y media.
- Sabremos que nuestro dulce estará en su espeso cuando consigamos que la cuchara con la que removemos quede de pie en la preparación sin sujetarla.
- Vertemos en recipientes de plástico o cristal con tapa y dejamos enfriar.
- Se sirve con galletas.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Manzana silvestre	10	u
Limón	3	u
Azúcar		

HISTORIA

El dulce de manzanas silvestres es una preparación que se lleva realizando hace 70 años y esta preparación va de generación en generación, ya que el principal producto es la manzana silvestre con los que se elabora este postre han sido cultivados en la zona. Prepara en el mes de octubre pero ahora ya no lo hace constantemente por lo que se está perdiendo el principal producto que es la manzana silvestre.

Sra. Miriam Enríquez



CRÉDITOS

AUTORA

Nancy Alexandra Chasiluisa Moriano

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Escuela de Gastronomía

Enero 2017

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Ana Amores

Imprenta Cotopaxi

Tel.: (03)2262196

Bellavista - Latacunga - Cotopaxi



VII. CONCLUSIONES

- Luego de la investigación realizada hasta el momento se determinó que no existe un registro de la cultura gastronómica del Cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi como patrimonio cultural inmaterial., para promover las tradiciones culinarias y el turismo.
- Se establece que la gastronomía típica del cantón Pujilí es desconocida por la mayor parte de la población ecuatoriana e inclusive la provincia de Cotopaxi, a donde pertenece el cantón Pujilí, a pesar de que sus platos son muy mencionados se desconocen sus raíces, la utilización de medios de difusión es muy débil y por ende el posicionamiento de la cultura gastronómica es muy pobre.
- Al inventariar cada una de las preparaciones gastronómicas del Cantón Pujilí se puede establecer la cantidad de platos representativos del lugar, sirviendo como eje principal para la determinación de la realización e investigación de cada uno de ellos con la mayor información verídica posible.
- Al documentar la cultura gastronómica del Cantón Pujilí mediante el diseño de la revista, con cada una de las preparaciones del Cantón Pujilí como parte del patrimonio culinario se da a conocer las diferentes preparaciones con lo cual se fomentará al consumo de las mismas y a la realización de innovar nuevas preparaciones con productos autóctonos del lugar, así no perder su cultura e identidad.

VIII. RECOMENDACIONES

- Al departamento de Cultura y Turismo difundir la revista diseñada, con la finalidad de promover las tradiciones culinarias y el turismo.
- Con los referentes teóricos obtenidos que son las fichas de registro A4 y bajo el apoyo del instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), con lo cual se obtiene un respaldo del patrimonio existente en el Cantón Pujilí.
- Aplicar el instrumento (entrevista) a cada una de los diferentes establecimientos y lugares que expende la gastronomía, para obtener información concreta y precisa incluyendo cada una de sus historias y anécdotas en las elaboraciones de estas diferentes preparaciones.
- Al documentar la cultura gastronómica del Cantón Pujilí mediante el diseño de la revista, se recomienda que la información sea clara y verídica, la cual posteriormente se entregara a instituciones para su publicación ,de esta manera sembrar concientización en cada uno de los Pujilenses , así no perder su identidad y tradición gastronómica.

IX. ANEXO

1. Entrevista



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA





Preguntas

1. Como fueron sus inicios
2. Cuantas generaciones van trascendiendo
3. Como se llama la preparación
4. Breve historia de cómo empezó
5. Que utensilios utilizaba
6. Que utensilios utiliza
7. Cuanto tiempo le lleva a preparar el plato
8. Que ingredientes no más se utilizan
9. El procedimiento de la preparación
10. Tiene afluencia de clientela y q tipo extranjera o nacional
11. Que días no más trabajan en su local.

GRACIAS

2. Ficha de inventario (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia:		Cantón:		
Parroquia:		<input type="checkbox"/> Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad:				
Coordenadas : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
Descripción de la fotografía: Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
		D1		
		D2		
Grupo social		Lengua (s)		
Mestizo		L1		
		L2		
Subámbito		Detalle del subámbito		
Breve reseña				
4. DESCRIPCIÓN				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual			
	Continua			
	Ocasional			
	Otros			

Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instrucciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos					
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos					
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta				
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora:			
Inventariado por:			
Revisado por:			
Registro Fotográfico:			

3. Receta Estándar

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: EMPANADAS DE DULCE					FECHA DE ELABORACIÓN: 20/06/20016		# pax: 4		
TIPO DE MENÚ	BOCADITO X	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	ambiente	X	refrigeración		congelación		otros		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
NOTAS IMPORTANTES:									

XI. REFERENCIAS BIBLIOGRAFIAS

- Alsina, M. R.** (1999). Comunicacion Intercultural. En M. R. Alsina, Comunicacion Intercultural (pág. 52). España: Anthropos.
- Angel Poveda.** (2013). La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. Obtenido de Ministerio de turismo: <http://www.turismo.gob.ec/accesibilidad/>
- Asturias, M. A.** (2004). El maíz en la historia. En M. A. Asturias, Maiz de Alimento Sagrado o Negocio del Hambre (págs. 9-10). Quito: Publicacione Hivos.
- Asturias, M. A.** (2012). Cuentos y leyendas. España: CRITICA.
- AVB.** (07 de Octubre de 2012). La chicha de jora: identidad cultural y gastronómica. Obtenido de Diaro El Mercurio: <http://www.elmercurio.com.ec/351923-la-chicha-de-jora-identidad-cultural-y-gastronomica/#.V4P6i9LhDIU>
- Becerril, A. V.** (2014). Cocina Española o Internacional, Arte Culinario atraves de los Productos, Recetas e Historia . En A. V. Becerril, Cocina Española o Internacional, Arte Culinario atraves de los Productos, Recetas e Historia (págs. 231-232). España: Vigo.
- Behar, D.** (2008). La entrevista. En D. Behar, Metodología de la Investigación (pág. 55). Madrid: Shalom.
- Chauca, L.** (1997). Introduccion General. En L. Chauca, Producción de cuyes (págs. 1-2). Roma: Fao.
- Cuetos, M. P.** (2012). El Patrimonio Cultura. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Fausto Segovia Baus, A. M.** (2002). Pujilí, Ecuador. En A. M. Fausto Segovia Baus, Pujilí, Ecuador (págs. PAG 20 ,21). Latacunga: Holos Editorial, 2002.
- Ferre, G. G.** (2012). Metodologia de la Investigacion.
- Ferrero, R. R.** (2014). Etnografia de la comarca, Cambio Social y Desarrollo. Salamanca - España: Ediciones Universidad Salamanca.
- Freland, F.-X.** (2009). Captar lo Inmaterial, Una Mirada al Patrimonio Vivo. Paris: Unesco.
- Garcia, P.** (2011). El patrimonio cultural-conceptos basicos (Primera ed.). Zaragoza, España: Prensas universitarias de Zaragoza.

- Gonzales, L.** (2006). El patrimonio cultural como factor de desarrollo (primera ed.). Cuenca, Ecuador: Servicio de publicaciones de la universidad de Castilla-La Mancha.
- Guardia de Ponte, J.** (2016). Enciclopedia On-line de la provincia de Salta-Argentina. Obtenido de Enciclopedia On-line de la provincia de Salta-Argentina: <http://www.portaldesalta.gov.ar/def-folk.html>
- Guerrero, A.** (2002). Aproximación a una estrategia conceptual de la cultura. En A. Guerrero, La cultura: estrategias conceptuales para entender la identidad, la diversidad, la alteridad y la diferencia (pág. 36). Quito: Abya-Yala.
- Guerrero, M. S.** (1974). Los templos de Pujilí y Salcedo: trabajo de investigación. En M. S. Guerrero, Los templos de Pujilí y Salcedo: trabajo de investigación (págs. 6,12,13). QUITO: TERCERA EDICION.
- Haro, A. G.** (2013). La interculturalidad: Desafío para la Educación. Madrid: DYKINSON.S.L.
- Heep, A.** (2004). El maiz, por dentro y por fuera. En A. Heep, Explora la Naturaleza (págs. 4-5). New York: Buenas Letras.
- Heinemann, K.** (2003). Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica en las Ciencias del Deporte. En K. Heinemann, Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica en las Ciencias del Deporte (pág. 176). Barcelona- España: Paidotribo .
- Hernández, R., Collado, C., & Baptista, L.** (2010). ¿En qué consisten los estudios de alcance exploratorio? En R. Hernández, C. Collado, & L. Baptista, Metodología de la Investigación (pág. 79). Mexico: Miembro de la Cámara Nacional de la Industria.
- Hernandez, R., Fernadez, C., & Baptista, P.** (2006). ¿En que consisten los estudios descriptivos? En R. Hernandez, C. Fernadez, & P. Baptista, Metodologia de la Investigacion (pág. 102). Mexico: Miembro de la Camara Naeional de la Industria Editorial.
- Hernandez, S., Fernadez, C., & Baptista, L.** (2006). El proceso de la Investigacion. En S. Hernandez, C. Fernadez, & L. Baptista, Metodologia de la Investigacion (págs. 100-103). Mexico: Cuarta.
- Hernandez, S., Fernadez, C., & Baptista, L.** (2014). El proceso de la Investigacion. Mexico.
- Hine, C.** (2012). Etnografia.
- Hine, C.** (2012). Etnografia.

- Ibarra, J. R.** (2012). Costumbres y tradiciones precolombinas. Bogota - Colombia.
- Infantes, A. T.** (2012). La investigación antropológica. Barcelona - España: Ediciones Pearson.
- inkanat.** (17 de Octubre de 2016). Obtenido de El Agave: Planta con muchas propiedades: <http://www.inkanat.com/es/arti.asp?ref=agave-sirope-prebiotico-gastritis>
- Landeau, R.** (2007). Elaboración de Trabajo de Investigación. En R. Landeau, Elaboración de Trabajo de Investigación (pág. 11). Venezuela : ALFA.
- Levi-Strauss, C.** (1997). Libro de Bolsillo Antropología. En C. Levi-Strauss, Mito y significado. Alianza.
- Llumiquisa, S.** (05 de Noviembre de 2012). Comida típica del ecuador. Obtenido de Cuy Asado: <http://comidatipicaecuador.blogspot.com/2012/11/cuy-asado.html>
- Maccio, T.** (2011). La historia cultural de los pueblos.
- Macias, R.** (2012). Tradicion Enciclopedia Virtual. Obtenido de Edmend.net Enciclopedia Virtual: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>
- Mallarino, O. P.** (2004). la Fiesta la Otra Cara del Patrimonio, Valoración de su Impacto Económico, Cultural y Social. En O. P. Mallarino, la Fiesta la Otra Cara del Patrimonio, Valoración de su Impacto Económico, Cultural y Social. (pág. 28). Bogota: Andres Bello.
- Martinez, C., & Murillo, J.** (2010). Investigacion Etnografica. En J. M. Martinez, Investigacion Etnografica (pág. 3). Venezuela: Oceano.
- Martinez, J. M.** (2010). Investigacion Etnografica. En J. M. Martinez, Investigacion Etnografica (pág. 3). Venezuela: Oceano.
- Mathison, D.** (2003). Costumbres. (S. M. Press, Ed., & A. Santapau, Trad.) Barcelona, España: Amat editorial S.L.
- Mesa, C.** (24 de Mayo de 2011). La historia de la Morcilla. Obtenido de La Gastronomía del Tabu: <http://tubal.mforos.com/742896/10041486-historia-de-la-morcilla/>
- Ministerio de cultura y patrimonio** . (2013). El Patrimonio Alimentario Fortalece las Identidades Comunitarias. Patrimonio Alimentario, 2.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio.** (14 de Mayo de 2015). Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/#>

- MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO**, E. (27 de Diciembre de 2014). Ministerio de Cultura y patrimonio. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/>: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Morales**, C. (2008). La diversidad cultural. En C. Morales, Diversidad cultural y acceso a la información (pág. 3). Mexico: Cuadernos de Investigación 9.
- Morales**, F. (7 de 10 de 2012). Obtenido de tipos de investigación: Descriptiva.: <http://www.creadess.org/index.php/informate/de-interes/temas-de-interes/17300-conozca-3-tipos-de-investigacion-descriptiva-exploratoria-y-explicativa>
- Odellos**, M. (2012). El derecho a la identidad cultural de los pueblos. Barcelona - España: Ediciones NORIEGA S.A.
- Pamplona**, J. (1995). Higo. En J. Pamplona, Alimentos que curan (págs. 72-73). U.S.A: Safeliz,S.L.
- Patiño**, J. P. (4 de Agosto de 2015). El Mundo.com. Obtenido de El Mundo.com: http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.VcES4_I_Oko
- Peña**, R., Perez, P., Villaseñor, E., Gomez, M., Mendoza, M., & Monteverde, R. (2006). Introduccion. En R. Peña, P. Perez, E. Villaseñor, M. Gomez, M. Mendoza, & R. Monteverde, Calidad de la cosecha de trigo en Mexico (pág. 2). Mexico: Conasist.
- Perez**, A. (07 de 04 de 2014). NUTRICIÓN PARA LA SALUD: PROPIEDADES Y USOS DE LA CEBADA. Obtenido de PROPIEDADES Y USOS DE LA CEBADA: <http://agnesmacrobiotica.blogspot.com/2012/03/propiedades-y-usos-de-la-cebada.html>
- Poveda**, C. (2013). La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. Obtenido de Ministerio de turismo: <http://www.turismo.gob.ec/accesibilidad/>
- Querol**, M. Á. (2010). Manual de Gestion del Patrimonio Cultural. En M. Á. Querol, Manual de Gestion del Patrimonio Cultural (pág. 252). Madrid: Gráficas Rogar.
- Ramón**, G. (Martes de Junio de 2016). Diseños experimentales . Obtenido de Apuntes de clase del curso Seminario Investigativo VI : http://viref.udea.edu.co/contenido/menu_alterno/apuntes/ac37-diseno_experiment.pdf
- Rivera**, O. (2011). Canton Puijili. Latacunga.
- Rivera**, O. (2012). Canton Puijili. Cotopaxi.

- Sánchez, J. C.** (2004-2011). Metodología de la Investigación Científica y Tecnológica. Madrid: Díaz de Santos S.A.
- Santana, L.** (2004). Cocina Ecuatoriana Tradicional 2. En L. Santana, Cocina Ecuatoriana Tradicional 2 (pág. 3). Guayaquil: Eneditec S.A.
- Segalen, M.** (2010). El rito, lo sagrado, el simbolo. NATHAN: Alianza.
- Sopena, R.** (1997). tradición. En Sopena (Ed.), Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española (pág. 618). Editorial Ramón Sopena , Equipo Personal.
- Toscano, S. a.** (2001). Canton Pujili. En S. F. Toscano, Tierra Mia. Decima Tercera.
- UNESCO.** (2010). Definicion sobre el patrimonio cultural.
- UNESCO.** (2014). CULTURA. Obtenido de Organizacion de las naciones unidas para la educacion la ciencia y la cultura:
<http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>
- Unigarro, C.** (2014). De la Chacra al Fogón. Quito: Digital Center.